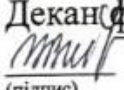



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»
Декан факультету

(підпис) Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«11» травня 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

(підпис) Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«11» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)


освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»
на тему: «Готель із крафтовою виноробнею у с. Яківське Закарпатської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М

Кравченко Ростислав Русланович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Олександр ЛЮЛЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

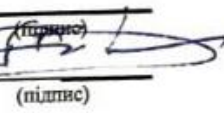
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Віталій ПОНОМАРЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) незарядженої допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач 
(підпис)

Київ - 2024р

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН
“ 05 ” листопада 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кравченка Ростислава Руслановича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель із крафтовою виноробнею у с. Яківське Закарпатської області»

керівник роботи Люлька Олександр Миколайович, к.т.н., доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року


3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Яківське Закарпатської області; тип засобу розміщення – готель з крафтовою виноробнею; категорія - 3*; інновація – впровадження крафтової виноробні та додаткових послуг винної тематики

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Люлька О.М., к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Люлька О.М., к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Люлька О.М., к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Люлька О.М., к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11.2024	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	19.11.2024	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
9	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	25.11.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Ростислав КРАВЧЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Олександр ЛЮЛЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Кравченко Ростислав Русланович

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка

денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель із крафтовою виноробнею у с. Яківське Закарпатської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Люлька О.М.,

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Яківське Закарпатської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, а також на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру обслуговування гостей та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

Впровадження крафтової виноробні, винного центру та послуг на їх основі в діяльність готельного підприємства. Розроблено структуру організації харчування згідно концепції.

Сформовано зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведено оцінку капітальних вкладень, розраховано показники рентабельності та терміни окупності готельного підприємства та інноваційних рішень.

Кваліфікаційна робота викладена на 184 сторінках комп'ютерного тексту та містить 70 таблиць, 20 рисунків, 5 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, винний готель, крафтова виноробня, винний центр, школа сомельє, інновації, туризм, конкурентоспроможність.

Abstract

A study of the hotel services market in the village of Yakivske, Transcarpathian region, was conducted. Based on the results of research of the internal and external environment, as well as on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

An organizational structure of guest service and a volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, a design corresponding to the concept was selected.

Introduction of craft winery, wine center and services based on them in the activities of the hotel enterprise. The structure of catering according to the concept has been developed.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been formed. Capital investments were estimated, profitability indicators and payback periods of the hotel enterprise and innovative solutions were calculated.

The qualification work is presented on 184 pages of computer text and contains 70 tables, 20 figures, 5 appendices. Graphic material contains 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, wine hotel, craft winery, wine center, sommelier school, innovations, tourism, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Обґрунтування актуальності впровадження крафтової виноробні при готельному підприємстві.....	10
1.2 Аналіз готельний підприємств світу пов'язаних з крафтовим виробництвом винна.....	15
1.2.1 Застосування крафтової виноробні в світовій практиці індустрії гостинності	16
1.2.2 Застосування школи сомельє в світовій практиці індустрії гостинності	18
1.3 Впровадження для готельного підприємства у якості інновації крафтової виноробні та послуг на її основі.....	20
1.3.1 Аналіз компаній для співпраці в реалізації концепції крафтової виноробні при готельному підприємстві.....	22
1.3.2 Впровадження школи сомельє при готельному підприємстві з крафтовою виноробнею.....	25
1.4 Обґрунтування переліку додаткових послуг на основі впровадження крафтової виноробні та школи сомельє в концепції готельного підприємства	31
1.5 Технічне забезпечення та обладнання для реалізації концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею, школою сомельє та послуг на їх основі	36
1.6 Висновок по інноваційному розділу	41
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	42
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	42
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	50
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	55
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	59
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	65
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	65
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	68

3.3 Характеристика житлової групи приміщень	71
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	79
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	79
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	80
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції ..	106
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	111
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	112
3.5 Характеристика приміщень винного центру	114
3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговування і торгівлі	118
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень готелю	118
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	119
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	123
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	123
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	127
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	133
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ	138
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	138
5.2 Планування операційних активів засобу розміщення.....	142
5.3 Розробка плану з праці	144
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	150
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	154
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі.....	155
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	161
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	164
ДОДАТКИ	171

ВСТУП

Використання інновацій є ключовим фактором успіху в готельно-ресторанній справі. Саме в розвитку діяльності підприємств індустрії гостинності найважливішим є запровадження інновацій, що дозволяє вийти на вищий рівень. Конкуреноспроможність на ринку сучасних об'єктів гостинності полягає в здатності здійснювати свою діяльність, шляхом впровадження нових послуг та інновацій. Запровадження нових додаткових видів послуг наразі є запорукою підвищення конкуреноспроможності готельного підприємства.

Потреби ринку часто змінюються, тому для успішного ведення готельної справи, потрібно постійно працювати над новими технологіями, послугами, продуктами, використовуючи доступні можливості. Зовнішні зміни, які постійно відбуваються, наштовхують на те, щоб безупинно бути в пошуках нових можливостей для задоволення потреб споживачів готельних послуг.

Запровадження нових інноваційних послуг призводить до збільшення кількості туристів та у результаті збільшення прибутку готелю. В сучасних умовах, для вирішення цих завдань, стає інноваційна діяльність, яка утворює основу стійких конкурентних переваг.

Сучасна готельна індустрія України переживає непрості часи, зокрема через війну, стикаючись із численними викликами, такими як зниження туристичних потоків і економічна нестабільність. Але незважаючи на ці перешкоди, стійкий готельний бізнес в Україні продовжує адаптуватися, долати виклики та вдосконалювати свою діяльність. Завдяки інноваціям, підтримці місцевих громад та стратегічному партнерству багато готелів не тільки підтримують власну діяльність, але й закладають основи для майбутнього післявоєнного розвитку.

У роботі розглянуто впровадження при готельному підприємстві таких рішень: крафтова виноробня, діяльність школи сомельє, організація та проведення заходів пов'язаних з вином, послуга зберігання вина, очні та віртуальні дегустації вина з сомельє, очні та VR-екскурсії по виноробні, винний бар на даху.

Об'єктом дослідження є розробка концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею у с. Яківське, Мукачівського району, Закарпатської області.

Предмет дослідження – готельне підприємство, крафтова виноробня, винний центр до якого входить школа сомельє та інші послуги пов'язані з вином.

Мета роботи полягає в розробці концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею та винним центром. Також до мети роботи відноситься виявлення переваг інноваційних послуг в діяльності готелю як для гостей, так і для отримання вигоди готелю.

У відповідності до мети роботи поставленні наступні завдання дослідження:

- розглянути загальну роль інновацій в готельній індустрії;
- визначити концепцію готелю;
- визначити переваги обраного напрямку;
- дослідити існуючий ринок послуг пов'язаних з крафтовим виробництвом вина;
- обґрунтувати вибір місця реалізації концепції готелю;
- дослідити існуючий ринок готельних послуг обраного регіону;
- дослідити контингент потенційних споживачів для обраної концепції;
- проаналізувати переваги для гостей та готелю від впровадження крафтової виноробні, школи сомельє та інших послуг пов'язаних з вином;
- здійснити аналіз маркетингового середовища та його впливу на майбутню діяльність такого готелю;
- змоделювати сервісно-виробничий процес готельного підприємства;
- охарактеризувати приміщення готельного підприємства за призначенням;
- визначити загальну площу готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі;
- охарактеризувати інженерно-технічні рішення для засобу розміщення;
- визначити економічну ефективність від основної діяльності готелю.
- визначити економічну ефективність від впровадження інновацій.

Методи дослідження. Методи: порівняння, аналізу, синтезу, індукції, дедукції, аналогії, прогнозування та узагальнення для визначення значення інновації як інструмента підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

Індустрія гостинності є однією із основних галузей у світі бізнесу. Стрімкий розвиток туризму та зміна споживчих переваг значно вплинули на цей сектор. Але попит в цій індустрії тягне за собою необхідність постійного оновлення послуг і пропозицій. Тому, запровадження інновацій та нових ідей дозволить готелям конкурувати і займати своє місце на ринку.

Мінливі потреби та бажання сучасних споживачів спонукають до відкриття унікальних готелів з оригінальним сервісом. Активний пошук, постійне оновлення і впровадження інноваційних рішень дасть можливість привернути увагу широкої аудиторії та вирізнитися серед конкурентів.

Інновації дозволяють компаніям виділитися на ринку і привертати увагу споживачів. Готелі, які впроваджують нові концепції обслуговування або розробляють унікальні послуги, зможуть залучати нових гостей і утримувати вже існуючих.

Конкуренція є потужним рушієм інновацій. Щоб виділитися на ринку і залучити нових гостей, готелі повинні пропонувати унікальні продукти та послуги.

Підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства, можна здійснити за рахунок впровадження інноваційних послуг, технологій, або інших інноваційних рішень.

Отже, можна сказати, що інновації відіграють все більш важливу роль в готельному бізнесі з кожним роком. Вони дозволять підвищити задоволеність гостей, ефективність роботи, знизити витрати, створити унікальне позиціонування на ринку та вирізнитися з поміж конкурентів.

1.1 Обґрунтування актуальності впровадження крафтової виноробні при готельному підприємстві

Інновації – рушій розвитку будь-якої індустрії. Сфера гостинності України не виключення. Особливо у воєнні часи підвищення конкурентоспроможності підприємств, зокрема завдяки впровадженню інновацій – основа їх виживання [11].

Інноваційні ідеї та послуги дозволяють готелям адаптуватися до сучасних тенденцій. Крім того, впровадження нових ідей і послуг допомагає готелям виділятися поміж конкурентів і зайняти власну нішу на ринку. Унікальність та оригінальність послуг можуть стати ключовими факторами, що привертатимуть увагу гостей, забезпечуючи їх стабільний потік та конкурентну перевагу [3].

Використавши аналітичний інструмент оцінки динаміки популярності пошукових запитів в інтернеті (Google Trends) проаналізовано динаміку пошукових запитів «крафтові технології», «крафтова продукція» за минулі 5 років у світі. Поширеність вказаних пошукових запитів відображено на рис. 1.1. Динаміка запитів має позитивну тенденцію [9], [10].



Рис. 1.1 Динаміка пошукових запитів «крафтові технології» та «крафтова продукція» за минулі 5 років у Світі

Джерело: Сформовано автором за допомогою аналітичного інструменту "Google Trends" [9]

Аналіз популярності пошукового запиту «вино» за останні 5 років свідчить про те, що цей термін є дуже популярним серед користувачів Інтернету в Україні. Пікове значення популярності спостерігаються переважно у липні та жовтні. Популярність цього пошукового запиту відображено на рис. 1.2. Динаміка запитів також має позитивну тенденцію [9], [10].

За період спостережень можна побачити стабільний інтерес користувачів до вина, що свідчить про постійний попит на цей продукт, а також на інформацію про нього. Липень та жовтень, які видаються піковими місяцями, це може бути

пов'язано з проведенням винних фестивалів та інших літніх заходів, відпусток та теплих місяців, коли більше людей шукають інформацію про вино для різноманітних подій.



Рис. 1.2 Динаміка пошукового запиту "вино" за останні 5 років в Україні

Джерело: Сформовано автором за допомогою аналітичного інструменту "Google Trends" [9]

Також, було проаналізовано динаміку популярності пошукових запитів «сомельє» та «інновації» у світі за минулі 5 років, яка відображає позитивну тенденцію. Див. рис. 1.3 [11].

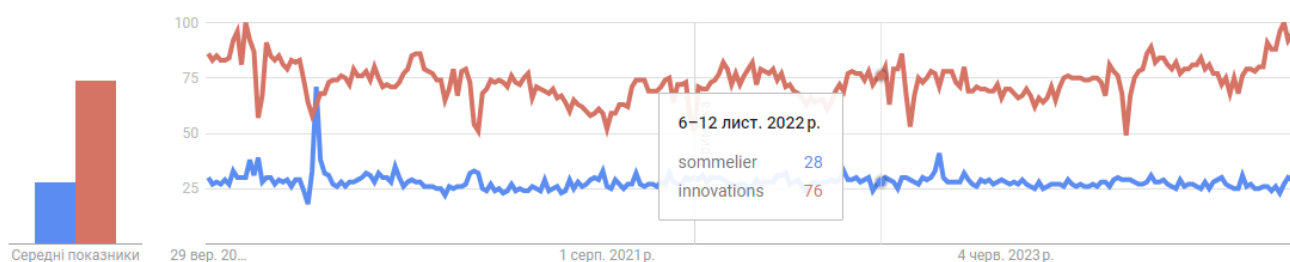


Рис. 1.3 Динаміка пошукових запитів «сомельє» та «інновації» за минулі 5 років у Світі

Джерело: Сформовано автором за допомогою аналітичного інструменту "Google Trends" [9]

Дані, які були отримані за допомогою аналітичного інструменту оцінки динаміки популярності пошукових запитів в інтернеті (Google Trends), дають

можливість краще розуміти коливання попиту та популярність вина серед українців і спрямовувати маркетингові та рекламні зусилля відповідно до цих тенденцій [10].

Впровадження крафтової виноробні в готельному підприємстві - це потужна інноваційна складова, яка не тільки зможе підвищити конкурентоспроможність закладу, але й дозволить розширити спектр послуг, в тому числі, надасть можливість до залучення нових категорій гостей і створення унікального досвіду для них. Це нововведення стосується не тільки виноробства, а й винного туризму, дегустацій та освітніх програм, сприяючи таким чином комплексному розвитку регіону та консолідації готельного бренду.

Розглянемо впровадження крафтової виноробні при готелі з декількох точок зору (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1 – Переваги від впровадження крафтової виноробні, як інновації для готельного підприємства

Напрями	Критерії	Характеристика
Унікальність та привабливість для гостей	Ексклюзивний досвід	Гості матимуть можливість спостерігати весь процес виробництва вина: від збору винограду до бродіння, зберігання та розливу. Вони зможуть брати участь у майстер-класах, що значно збільшуватиме залученість.
	Відвідування виноробні	Експерсії по винних погребках, виноградниках та по самому виробництву надасть змогу гостям зануритися в автентичну атмосферу виноробства і ознайомитися з кожним етапом створення вина.
Диверсифікація готельних послуг	Виробництво та продаж власного вина	Власне вино стане ексклюзивною пропозицією готелю, його можна буде продавати у власному ресторані, барах, а також реалізовувати як сувенір. Такий унікальний продукт допомагатиме підвищувати впізнаваність бренду.
	Дегустаційні заходи	Готель зможе організовувати винні фестивалі, дегустації, вечори вина та майстер-класи, де гості матимуть можливість скуштувати різні види вин і навчитися оцінювати їх якість. Це допоможе залучати зацікавлених гостей, особливо серед любителів вина.

Потенціал до залучення нових гостей	Винні туристи	Зростаюча популярність винного туризму робитиме виноробню привабливою для гостей, які шукатимуть унікальний гастрономічний досвід.
	Корпоративні гості	Виноробня відкриватиме можливість для проведення корпоративних заходів, винних фестивалів та командоутворюючих програм (team building). Це дозволить розширити кількість гостей і використовувати винну тематику в якості основи для різних програм.
	Фахівці винної галузі	Виноробня при готелі також буде привертати увагу професіоналів галузі виноробства, сомельє, винних критиків та інших зацікавлених у професійній дегустації, для обмінювання досвідом та відвідування спеціалізованих заходів.
Підвищення конкурентоспроможності готелю	Імідж	Готель з власним виробництвом вина, матиме статус інноваційного та прогресивного закладу. Такий імідж приваблюватиме не тільки нових гостей, але і медійних людей та відомих особистостей туристичної індустрії, що допомагатиме підвищити впізнаваність бренду.
	Лояльність	Унікальний досвід, який можна буде отримати, створить сильний емоційний зв'язок між гостями та готелем. Гості, які відвідуватимуть виноробню і будуть брати участь у дегустаціях, з більшою ймовірністю стануть постійними відвідувачами та рекомендуватимуть заклад іншим.
	Позиціонування на міжнародному ринку	Наявність виноробні дозволитиме готелю виходити на нові ринки, зокрема на міжнародний ринок винного туризму. Це допоможе залучити туристів з різних країн, які цікавляться винною культурою і готові відвідати готель, з метою відпочинку або навчання.
Сприяння розвитку регіону	Підтримка місцевих виноробів	Виноробня зможе співпрацювати з місцевими фермерами та виноробами, купуючи виноград та іншу сировину, що сприятиме розвитку аграрного сектору в регіоні.
	Економічний розвиток регіону	Готель з виноробнею створить нові робочі місця, починаючи з його будівництва та закінчуючи повним функціонуванням усіх структур готелю та виноробні. Також, готель з виноробнею приваблюватиме нових гостей, що сприятиме розвитку туризму в регіоні. Це збільшить загальний фінансовий потік в регіоні. Проживання, харчування, розваги, продаж сувенірів та інших послуг, все це буде приносити додатковий дохід місцевому бізнесу і підвищить податкові надходження.
	Популярність регіону	Готель з виноробнею зможе зробити регіон більш відомим на національному та міжнародному рівнях. Це сприятиме залученню інвесторів як і у сферу гостинності та туризму, так і у сільське господарство та інші сфери регіону, що забезпечить довготривалий економічний розвиток регіону.

Джерело: Сформовано автором

Крафтова виноробня, як інновація для готельного підприємства, створюватиме унікальний продукт, який поєднує у собі виноробство та туризм. Така інновація підвищить конкурентоспроможність готелю, приваблюватиме нових гостей та створюватиме нові джерела доходу.

Крафтова виноробня при готелі забезпечуватиме ефективне поєднання традиційних готельних послуг з винним туризмом, який приваблюватиме гостей на національному та міжнародних рівнях. Завдяки цьому, готель може стати не просто місцем для проживання та відпочинку, але і центром культурного та гастрономічного досвіду, який в свою чергу стимулюватиме гостей до повторних візитів.

Крім того, виноробня матиме можливість для впровадження нових додаткових послуг в майбутньому, це дозволить готелю не тільки утримувати свої позиції на ринку, а і мати змогу до постійно розвивати вже існуючі послуги та впроваджувати нові, які стануть актуальними в майбутньому.

Отже, крафтова виноробня як інновація для готельного підприємства, не тільки сприятиме розвитку самого готелю, але і розширюватиме можливості для довготривалого економічного зростання регіону за рахунок залучення нових туристів, інвесторів та підтримки місцевого виробництва.

1.2 Аналіз готельних підприємств світу пов'язаних з крафтовим виробництвом вина

Аналізуючи готельні підприємства світу, які пов'язані з винною індустрією, ми можемо виявити 2 основних напрями. Заклади спрямовані на крафтове виробництво вина, та заклади спрямовані на спеціалізовані послуги для туристів, що цікавляться вином. До першого напрямку відносяться готельні підприємства: "The Yeatman" [4] в Португалії, "Castello Banfi Il Borgo" [5] в Італії та "Clos de Vougeot" [6] у Франції. До другого напрямку готельних підприємств можна віднести: "Arts" [7] Іспанія та "Ritz-Carlton" [8] Бахрейн.

1.2.1 Застосування крафтової виноробні в світовій практиці індустрії гостинності

Створення унікального гостьового досвіду та забезпечення конкурентоспроможності для готелів. По-перше, власна виноробня дозволяє готелям створювати власні вина з унікальним смаком і характером, які виділять їх серед конкурентів і запропонують гостям унікальний досвід. Наприклад, готель "The Yeatman" [4] співпрацює з понад 100 виноробнями по всій Португалії, і має свою ексклюзивну марку вин, з місцевого винограду [4].

Також, наявність виноробні може забезпечити додаткові джерела доходу для готелю. Ще одним прикладом може стати готель "Castello Banfi Il Borgo" в Італії, який пропонує своїм гостям вино власного виробництва [5].

Крім того, виноробня може стати центром культурних заходів і маршрутів винного туризму. Наприклад, готель "Clos de Vougeot" [6] у Франції розташований в історичній будівлі, де для відвідувачів організуються відвідування виноробні та дегустації.

Виноробня готелю "Clos de Vougeot" - є справжнім арт-центром виробництва вин з винограду, вирощеного на місцевих виноградниках. Він оснащений сучасними технологіями і можливостями виноробів, що дозволяє створювати вина відмінної якості з унікальним характером і смаком.

Це важлива конкурентна перевага для готелю, оскільки він пропонує своїм гостям унікальний досвід. Гості можуть взяти участь в екскурсіях по виноробні, де зможуть побачити процес виноробства від винограду до пляшки і скуштувати кращі дегустації вина прямо в келиху. Це створює неповторну атмосферу і робить готель "Clos de Vougeot" привабливим для туристів і любителів вина з усього світу [6].

Загальна характеристика цих готелів та їх особливостей представлена у вигляді таблиці (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2 – Характеристика готельних підприємств світу які спрямовані на виробництво власного вина

Назва готелю	Короткий опис	Особливості готелю	Фото
"The Yeatman" (Португалія) [4]	Розташований у місті Порту, готель класу люкс з видом на річку Дору. Відомий своєю винною тематикою, винами власної марки, розкішними номерами та вишуканим рестораном.	<ul style="list-style-type: none"> • Один із найкращих винних готелів у світі • Власний винний погріб, преміальних португальських • Ексклюзивні вина, створені у співпраці з партнерами • Енотуристичні тури • Винний SPA центр • Підбір вин від професійних сомельє 	
"Castello Banfi Il Borgo" (Італія) [5]	Готель у середньовічному замку в регіоні Тоскана. Оточений виноградниками, де виробляється знамените вино "Brunello di Montalcino"	<ul style="list-style-type: none"> • Власне виноробня • Організація повного циклу винних турів • Винний музей у замку • Кулінарні майстер-класи з акцентом на поєднанні місцевих страв і вин • Дегустаційні тури 	
"Clos de Vougeot" (Франція) [6]	Історична будівля в Бургундії, оточена виноградниками "Grand Cru". Служить центром енотуризму та виноробної культури регіону.	<ul style="list-style-type: none"> • Екскурсії по виноробні та виноградникам • Історичний музей виноробства • Традиційні бургундські винні вечори • Організація винних фестивалів • Спеціалізовані курси з виноробства • Організація приватних заходів 	

Джерело: Сформовано автором

Отже, використання виноробні у світовій практиці в індустрії гостинності є не тільки засобом створення унікального досвіду для гостей, але і ефективною стратегією залучення гостей, підвищення прибутку і конкурентоспроможності готелю.

1.2.2 Застосування школи сомельє в світовій практиці індустрії гостинності

У світовій готельній індустрії є приклади готелів, які використовують школи сомельє як інноваційний елемент для залучення гостей і поліпшення сервісу. Ці школи можуть бути частиною великих винних програм і забезпечити унікальну освітню та експериментальну складову для гостей.

Нижче опишемо переваги впровадження школи сомельє як інноваційного напрямку для розвитку готельного підприємства.

Підвищення знань у винній справі: школа сомельє дозволяє гостям готелю та навіть персоналу отримати глибокі знання про вино, включаючи його виробництво, характеристики різних сортів, техніки дегустації та правила поєднання з їжею, що покращує загальний досвід гостей і підвищує професійний рівень обслуговування в готелі.

1. Залучення нових гостей: готель зі школою сомельє залучає як любителів вина, так і професіоналів. Це створює додаткову цінність для гостей і підвищує їх лояльність.

2. Створення неповторної атмосфери: школа сомельє створює неповторну атмосферу в готелі, пов'язану з вином і гастрономією. Це може стати відмінною рисою готелю і привернути увагу різного контингенту гостей.

Наприклад, готель "Arts" [7], Іспанія - це розкішний готель, розташований на узбережжі Середземного моря і є одним з найвідоміших готелів Іспанії. Готель регулярно організовує винні заходи та освітні програми під керівництвом професійних сомельє.

Також, як приклад можна розглянути готель "Ritz-Carlton" [8], Бахрейн. Це розкішний курорт на узбережжі Перської затоки, відомий своїм винним досвідом. Готель інтегрував програми сомельє як послугу для гостей, які бажають не тільки спробувати хороші вина, але і отримати знання в цій галузі. Загальна характеристика цих готелів та їх особливостей представлена у вигляді таблиці (таблиця 1.3).

Таблиця 1.3 – Характеристика готельних підприємств світу які спрямовані на спеціалізовані послуги пов'язані з вином

Назва готелю	Короткий опис	Особливості готелю	Фото
"Arts" (Іспанія) [7]	Розкішний готель у Барселоні з видом на Середземне море. Пропонує сучасний дизайн, висококласний сервіс і кулінарні шедеври.	<ul style="list-style-type: none"> • Школа сомельє, яка пропонує курси різного рівня • Тематичні винні вечори для гостей • Спеціалізований винний бар з рідкісними винами Іспанії та світу • Майстер-класи • Екскурсії до виноробень регіону Каталонія 	
"Ritz-Carlton", (Бахрейн) [8]	П'ятизірковий готель на узбережжі Перської затоки. Поєднує арабську гостинність із міжнародним рівнем сервісу.	<ul style="list-style-type: none"> • Власна школа сомельє • Колекція вин із понад 300 найменувань • Програма «Подорож вином», яка дозволяє дегустувати вина з різних регіонів • Проведення дегустацій під керівництвом міжнародних сомельє • Вишуканий ресторан, де створюються персоналізовані винно-гастрономічні комбінації • Організація винних фестивалів та заходів для любителів і професіоналів 	

Джерело: Сформовано автором

Отже, школа сомельє в готелі є перспективним нововведенням у світовій індустрії гостинності, оскільки вона забезпечує не тільки цікавий та захоплюючий характер, але й освітній та культурний досвід для гостей. Це створює більш глибокий зв'язок між готелем і його гостями, що особливо важливо в умовах зростаючої конкуренції в сфері готельних послуг.

1.3 Впровадження для готельного підприємства у якості інновації крафтової виноробні та послуг на її основі

Опираючись на світовий досвід готельних підприємств, а саме закладів спрямованих на крафтове виробництво вина, та закладів спрямованих на спеціалізовані послуги для туристів, що цікавляться вином, ми можемо виділити наступний перелік інновацій, послуг та технологій які впроваджуються в сучасних підприємствах (таблиця 1.4).

Таблиця 1.4 – Світові інноваційні напрями винного спрямування

№	Назва послуги або технології	Коротка характеристика
1	Кріогенна екстракція вина [45]	Використання сучасної технології для збереження аромату та смаку шляхом низькотемпературної обробки.
2	VR-екскурсії по виноробні [46]	Віртуальні екскурсії, що дозволяють зануритися у процес виноробства незалежно від місця знаходження.
3	Використання технології Інтернет речей (IoT) [47]	Застосування IoT для моніторингу умов зберігання і виробництва вина, що підвищує ефективність контролю якості.
4	Органічне та біодинамічне виноробство [48]	Виробництво натуральних вин без використання хімічних добрив, з дотриманням біодинамічних принципів.
5	Безалкогольне та слабоалкогольне вино [49]	Альтернативні варіанти вина з низьким вмістом алкоголю або без нього, для широкого кола споживачів.
6	Послуга зберігання вина [50]	Зберігання вина гостей у спеціальних умовах для його належного дозрівання та збереження якості.
7	Майстер-класи з виноробства [51]	Навчання, де гості можуть взяти участь у процесах виробництва та опанувати основи виноробства.
8	Корпоративні винні заходи [52]	Організація подій для корпоративних клієнтів з індивідуальною програмою дегустацій і турів.
9	Майстер-клас від сомельє [53]	Навчальні заняття, де професійний сомельє знайомить гостей з основами дегустації, секретами вибору вина, поєднанням вин з різними стравами та культурою споживання.
10	Винна спа-терапія [54]	Процедури з використанням винних екстрактів, включаючи маски, ванни та скраби.
11	Пікнік на винограднику [55]	Організація пікніка серед виноградників з дегустацією та частуваннями на природі.
12	Віртуальні дегустації вина [56]	Онлайн-формат дегустації вин із професійним сомельє, який допомагає зануритися у світ смакових відтінків.
13	Винні тури [57]	Організовані тури з відвідуванням виноробні, дегустаціями вин та ознайомленням з процесом виробництва.
14	Випуск продукції під брендом клієнта [58]	Індивідуалізоване виробництво вина, яке випускається під брендом клієнта як унікальний продукт.

15	Винний бар [59]	Затишний заклад у готелі, де можна скуштувати вишукані вина з локальної виноробні.
16	Школа сомельє [60]	Навчальні курси для всіх, хто бажає опанувати професійні навички дегустації та вивчення вин.
17	Семінари з історії виноробства [61]	Лекції, що занурюють гостей у культурний та історичний контекст виноробства.
18	Екскурсії по виноробні [62]	Очні екскурсії з гідом по винному виробництву з ознайомленням з етапами виробництва.
19	Винні вечори [63]	Спеціальні вечори з професійним сомельє для дегустації вин у поєднанні з гастрономічними стравами.
20	Винні фестивалі [64]	Масштабні заходи з майстер-класами, дегустаціями і презентаціями від місцевих виноробів.

Джерело: Сформовано автором

Отже, після виявлення актуальних інновацій, послуг та технологій які впроваджуються в сучасних підприємствах, ми можемо створити матрицю пріоритетів по методиці "RICE". Ця методика допоможе нам виявити найкращі впровадження для подальшої їх реалізації в готелі з крафтовою виноробнею (рис. 1.4).

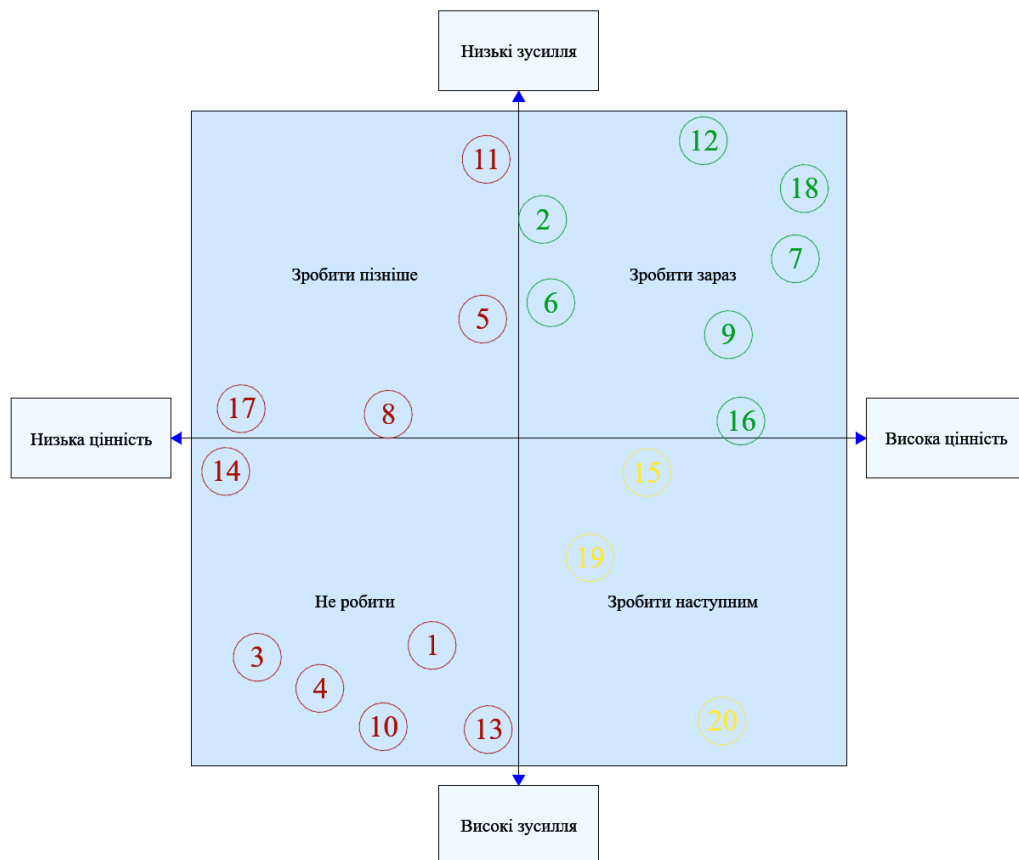


Рис. 1.4 Матриця пріоритетів по методиці "RICE"

Джерело: Сформовано автором

Проаналізувавши світовий досвід впровадження різноманітних інновацій, послуг та технологій в готельних підприємствах пов'язаних з винною індустрією, та створивши матрицю пріоритетів по методиці "RICE", можна виділити інноваційні послуги, які на нашу думку будуть актуальними в сучасних умовах готельної індустрії.

Отже, для впровадження при готелі з крафтовою виноробнею можна виділити наступні інноваційні послуги:

- Школа сомельє;
- Винні фестивалі;
- Майстер-класи з виноробства;
- Винні вечори;
- Майстер-класи від сомельє;
- Послуга зберігання вина;
- Очні та віртуальні дегустації вина;
- Очні та VR-екскурсії по виноробні;
- Винний бар.

На наш погляд, для впровадження при готелі з крафтовою виноробнею найкраще підійдуть саме ці послуги, оскільки вони створюватимуть комплексний і глибокий досвід для гостей, поєднуючи освітні, розважальні та інтерактивні елементи. Школа сомельє, винні фестивалі та майстер-класи з виноробства надаватимуть можливість навчання, що особливо приваблюватиме студентів та професіоналів галузі. Винні вечори, майстер-класи від сомельє та винний бар на даху створюватимуть неповторний досвід та атмосферу. Послуги зберігання вина, а також очні та віртуальні дегустації та екскурсії надаватимуть готелю конкурентну перевагу, розширюючи можливості для різних категорій туристів.

1.3.1 Аналіз компаній для співпраці в реалізації концепції крафтової виноробні при готельному підприємстві

Для співпраці та реалізації крафтової виноробні при готельному підприємстві, ми можемо виділити такі компанії: "Della Toffola Group" [12],

"Enoveneta" [68] та "Pellenc" [69]. Ці компанії спеціалізуються на створенні обладнання для виноробства та інших послуг пов'язаних з створенням виноробні. Характеристика цих компаній наведено у вигляді таблиці (таблиця 1.5).

Таблиця 1.5 – Характеристика компаній які спеціалізуються на створенні обладнання для виноробства та інших послуг пов'язаних з створенням виноробні

Компанія	Характеристика
"Della Toffola Group" [12]	Пропонує не тільки традиційні системи пресування, фільтрації та зберігання, але й інноваційні системи контролю якості, автоматизацію процесів та спеціалізовані лінії для крафтового виробництва. За рахунок свого досвіду, компанія також може допомогти в детальному проектуванні виноробні та навчанні персоналу.
"Enoveneta" [68]	Пропонує обладнання для виробництва вина, від пресів та систем фільтрації до резервуарів для бродіння та зберігання. Основною відмінністю цієї компанії є підхід до зниження споживання енергії та економії ресурсів. Однак компанія більше спеціалізується на великих виноробнях, а спектр рішень для невеликих крафтових виноробень може бути обмежений.
"Pellenc" [69]	Спеціалізується на обладнанні для збору винограду та першої обробки. Продукція відрізняється високою продуктивністю і надійністю, але орієнтується на початкові виробничі процеси. Але ця компанія не надає послуг з навчання персоналу та немає великого досвіду в створенні крафтової виноробні.

Джерело: Сформовано автором

Отже, на нашу думку, компанія "Della Toffola Group" найкраще підійде для створення крафтової виноробні при готельному підприємстві. Завдяки наявності комплексного обладнання для всіх етапів виноробства та індивідуальній підтримці в проектуванні виноробні з урахуванням побажань замовника, "Della Toffola Group" може гарантувати не тільки високу якість обладнання, а й підтримку всіх етапів створення крафтової виноробні, починаючи з проектування та закінчуючи навчанням працівників виноробні.

"Della Toffola Group" - провідна італійська компанія, яка спеціалізується на проектуванні та створенні різних комплексних виробничих систем, в тому числі і виноробні. Вони пропонують для своїх клієнтів повний спектр послуг, які охоплюють всі етапи створення виноробні. В партнерстві з цією компанією, можна втіли в життя будь яку концепцію виноробні, різної потужності на направленості

[12]. Детальна характеристика послуг, які компанія може надати для створення крафтової виноробні при готелі наведено у вигляді таблиці (таблиця 1.6).

**Таблиця 1.6 – Детальна характеристика послуг компанії
"Della Toffola Group"**

№	Назва послуги	Характеристика
1	Консалтинг та дизайн	<ul style="list-style-type: none"> • Оцінка проекту: Врахування потреб готельного господарства та потужності самої виноробні, враховуючи доступну площу, естетичні вподобання, архітектурні та технологічні особливості. • Технічний проектування: Розробка індивідуального плану комплексу з виробництва вина, інтегрованого в інфраструктуру готелю. Враховуватиметься потік туристів, естетичність дизайну, можливість організації дегустацій та інших заходів для гостей готелю. • Фінансове планування: Оцінка витрат на придбання обладнання, монтаж і подальше обслуговування для задоволення потреб готельного господарства.
2	Поставка обладнання	<p>Компанія пропонує повний асортимент високотехнологічного обладнання для всіх етапів виробництва вина:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обладнання для прийому та переробки винограду: Преси, подрібнювачі, сортувальники. • Ємності для ферментації: Включаючи резервуари для контролю температурного режиму, що важливо для підтримки високого ступеня якості вина. • Система фільтрації: Фільтри високої якості для забезпечення чистоти вина. • Розлив та закупорювання: автоматичні або напівавтоматичні для розливу та закупорюванню вина. • Лабораторне обладнання: Обладнання для контролю якості та хімічного складу вина.
3	Встановлення та налаштування	<ul style="list-style-type: none"> • Повна установка обладнання: Монтаж всіх виробничих ліній і приладів з урахуванням деталей та вільного простору. "Della Toffola Group" має досвід інтеграції обладнання в дизайнерські інтер'єри та обмежені простори. • Налаштування процесів: Налаштування технологічних процесів виноробства для отримання якісного продукту з урахуванням побажань.
4	Автоматизація процесів	<p>Ця компанія також пропонує рішення для повної або часткової автоматизації виробничих процесів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматичні системи управління виробництвом: Забезпечують оптимальне управління виробничими процесами з можливостями очного або дистанційного контролю. • Контроль якості: Системи моніторингу та контролю, які допомагають можуть автоматизувати контроль за ферментацією та іншими важливими процесами .
5	Навчання персоналу	<ul style="list-style-type: none"> • Тренінги для персоналу: Компанія також організовує регулярні навчання технічного персоналу, який працюватиме на виноробні, з метою безпечної та правильної експлуатації обладнання.

6	Технічне обслуговування та сервіс	<ul style="list-style-type: none"> • Регулярне технічне обслуговування: Технічний огляд обладнання та постачання запасних частин для забезпечення належного функціонування виноробні. • Екстрена допомога: Оперативне реагування на технічні несправності, включаючи діагностику та ремонт.
7	Інтеграція з туристичними та дегустаційними програмами	<p>Також ця компанія має досвід створення інтегрованих виноробних підприємств в туристичній індустрії, тому також допомагає в таких питаннях:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дегустаційні зали та екскурсії: Проектування та облаштування зручних залів для дегустацій та проведення екскурсій гостям готелю. • Маркетинг та брендинг: Підтримка в створенні концепції бренду вина, що виробляється у виноробні при готелі, консультації з просування його серед гостей та на зовнішні ринки.
8	Екологічні та енергоефективні впровадження	<p>Ще одним важливим фактором є те, що компанія "Della Toffola Group" пропонує рішення для зменшення впливу виноробні на навколишнє середовище:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Енергоефективні технології: Очисні споруди, енергозберігаюче обладнання. • Відновлювані джерела енергії: Використання сонячних батарей або інших зелених технологій для зниження витрат енергії [12].
9	Міжнародна стандартизація	<p>Ця компанія працює з виноробнями по всьому світу і має досвід інтеграції своїх рішень в готельні комплекси різного рівня. Вона відповідає міжнародним стандартам якості та гарантує відповідність обладнання вимогам сертифікації ЄС.</p>

Джерело: Сформовано автором на основі інформації з офіційного сайту компанії "Della Toffola Group" [12].

Отже, компанія "Della Toffola Group" пропонує повний цикл послуг з реалізації крафтової виноробні при готельному підприємстві: від концепції та дизайну до запуску та повної технічної підтримки. Таке рішення буде оптимальним для того щоб інтегрувати виноробню як інноваційний напрям в готельне підприємство, будь-яка концепція може бути втілена в життя, з адаптуванням до потреб та з особливою увагою до естетики, автоматизації процесів та інтеграції в туристичний бізнес.

1.3.2 Впровадження школи сомельє при готельному підприємстві з крафтовою виноробнею

Впровадження школи сомельє при готельному підприємстві з власною виноробнею стане важливою конкурентною перевагою. Така інновація поєднає в собі навчальні програми та цікаве дозвілля. Таке поєднання залучатиме різних

гостей, з різними інтересами, що зробить готель не тільки місцем відпочинку, але й навчальним центром для гостей, які цікавляться виноробством та культурою вина.

Школа Сомельє надаватиме можливість не тільки для гостей готелю, а й окремо для тих хто бажає отримати нові знання або підвищити кваліфікацію. Це сприятиме професійному розвитку фахівців в сфері гостинності.

- Курси для початківців і професіоналів: Навчальна програма школи зможе включати базові курси для любителів, які хочуть навчитися розуміти та оцінювати вино, а також курси для більш досвідчених любителів або навіть для сомельє та винних критиків.

- Майстер-класи: Школа зможе організувати майстер-класи з відомими виноробами та сомельє, що дозволить не втрачати актуальність інновацій та знань у винній галузі.

- Програми ліцензування: Впровадження сертифікованих курсів, через програму WSET (Wine & Spirit Education Trust), допоможе залучити іноземних студентів і зробити школу сомельє справжнім навчальним закладом на ринку винної освіти.

Ліцензія та партнерство з WSET включатиме отримання офіційної акредитації від "Wine & Spirit Education Trust" для організації навчання та сертифікації за їхньою програмою. Щоб стати офіційним партнером WSET, необхідно відповідати критеріям якості та освітньої інфраструктури. Процес включатиме в себе подання заявки, перевірку відповідності стандартам та регулярні перевірки від WSET [13].

Необхідна інфраструктура для надання освітніх послуг:

- Сертифіковані викладачі: Вони повинні пройти спеціальне навчання та отримати сертифікацію WSET (або вже мати необхідну сертифікацію).

- Обладнані дегустаційні зони: забезпечуються належні умови для проведення дегустацій, включаючи освітлення, температуру та обладнання.

- Навчальний матеріал: використання офіційних посібників WSET та матеріалів підготовки до іспитів.

- Онлайн-платформа: для організації дистанційних курсів та надання навчальних матеріалів для студентів [13].

Організація пропонує чотири рівні сертифікації в галузі винної освіти (табл.1.7).

Таблиця 1.7 – Характеристика рівнів сертифікації WSET

Рівень	Опис	Тривалість	Зміст	Формат іспиту
WSET Level 1	Початковий рівень, призначений для тих, хто хоче отримати базові знання про вино. Ідеально підходить для тих початківців у винній індустрії або любителів, які хочуть зрозуміти основи.	Зазвичай 6-8 годин навчання.	Основні поняття виноробства, види вин, основні правила дегустації, поєднання вина з їжею.	30 питань, 45 хвилин.
WSET Level 2	Розширений рівень для тих, хто хоче дізнатися більше про вина. Підходить для людей, які вже працюють у винній індустрії або гастрономічній індустрії.	Близько 25 годин навчання.	Вивчення основних сортів винограду і виноробних регіонів світу, різних стилів і категорій вин, принципи виробництва вина та впливу різних факторів на смак..	Тест з 50 питань з множинним вибором, час на виконання — 1 година.
WSET Level 3	Призначений для професіоналів у винного бізнесу або тих, хто має серйозний інтерес до вина. Поглиблені знання про виробництво вина, регіони та вплив різних технологій на винний смак.	Близько 84 годин навчання.	Поглиблений аналіз винограду, винних регіонів і методів виробництва, принципи оцінки якості, стиль і ціна вина. Включаючи техніку сліпої дегустації.	Теоретичний тест (50 питань з множинним вибором та 4 питання з короткою відповіддю) + практичний іспит (сліпі дегустації двох вин).
WSET Level 4	Найвищий рівень кваліфікації, призначений для професіоналів, які хочуть розвивати свою кар'єру на міжнародному рівні. Ця програма охоплює всі аспекти виноробної промисловості, від виробництва до маркетингу.	Близько 500 годин навчання. Це найдовша і найбільш поглиблена програма WSET.	Включає в себе детальне вивчення виробництва вина, регіональні характеристики, світові ринки, принципи маркетингу та управління в розвитку вин. Навчання включає дегустації та вивчення широкого спектру вин.	Формат іспитів: Різні модулі з теоретичними іспитами та практичними тестами. Іспити по кожному модулю можна здавати окремо

Джерело: Сформовано автором на основі інформації з офіційного сайту міжнародної освітньої організації "Wine & Spirit Education Trust" [13].

Ці сертифікати широко визнані у всьому світі і дозволяють працювати на різних рівнях у винній індустрії.

В Україні також є школа, яка навчає сомельє за сертифікатами WSET. Українська школа винної освіти "Ukrainian Wine & Spirit School" (UWSS), заснована в 2014 році Катериною Ющенко, є першим та на сьогоднішній день єдиним офіційно схваленим постачальником програм WSET в Україні [13].

Отже, на нашу думку, для школи сомельє при готельному підприємстві доцільно буде обрати сертифікати WSET Level 1 та Level 2. Тому, що вони забезпечують ґрунтовну базову підготовку (Level 1) та поглиблене вивчення вин (Level 2), у відносно короткій терміні.

Але в майбутньому можна буде запровадити сертифікати вищого рівня, такі, які орієнтовані на підготовку професійних сомельє та експертів у винній галузі. Це дозволить розширити можливості та рівень навчання школи сомельє.

Школа сомельє при готельному підприємстві буде мати додаткові можливості для залучення нових гостей, зокрема тих, хто цікавиться винною культурою:

- Любителі вина: Ті, хто цікавиться винами і хоче дізнатися більше про їх походження, виробництво та дегустацію.
- Студенти: Наприклад ті, що навчаються на спеціальностях пов'язаних за барною справою та ресторанним бізнесом, зможуть отримати додаткові знання та навички і навіть поєднати це зі звичайною виробничою практикою в готельному підприємстві.
- Професіонали виноробної галузі: Школа зможе залучати професіоналів з ресторанного бізнесу та інших суміжних галузей, які хочуть поліпшити свої навички або розширити свої знання у виноробній сфері.
- Корпоративні учні: компанії з усього світу зможуть направляти своїх співробітників на спеціальні курси або майстер-класи, поєднуючи навчання та відпочинок та формування командного духу (team building).

Також, школа Сомельє допомагатиме готелю створювати нові джерела доходу в майбутньому, шляхом розширення послуг пов'язаних з діяльністю сомельє.

Платні навчальні курси: Така школа пропонуватиме різні рівні освітньої програми, починаючи від коротких курсів для початківців до багатомісячних програм для професіоналів. Це забезпечить стабільний потік бажаючих протягом року.

Школа сомельє, зможе організувати ексклюзивні дегустації для окремих гостей або невеликих груп, що також збільшуватиме дохід від спеціальних заходів.

Співпраця з виноробнями: Школа зможе залучати партнерів з виноробної галузі, щоб організувати спонсорські заходи, просувати нові продукти або навчати професіоналів для цих компаній.

Підвищення репутації та іміджу готелю від впровадження школи сомельє.

Готель зі своєю школою сомельє буде користуватися більшою увагою, ніж інші заклади. Інноваційний підхід, який поєднуватиме освіту та винний туризм, зможе виділити готель на ринку.

Концепція школи сомельє при готельному підприємстві, зможе привабити увагу ЗМІ, що допоможе підвищити популярність закладу. Організація великих заходів або співпраця з відомими виноробами та сомельє, зможе отримати широку увагу преси та телебачення.

Також, впровадження школи сомельє при готелі може стати важливим елементом для того, щоб вийти на міжнародний ринок і привабити туристів з різних країн, які зацікавлені у винній освіті та культурних подорожах.

Школа сомельє в готельному підприємстві з виноробнею матиме можливість стати центром винної діяльності в регіоні, стимулюючи розвиток винного туризму та підтримуючи місцевих виробників.

Школа сомельє зможе використовувати вина як з власної виноробні, так і вина місцевих виробників для освітніх програм та дегустацій, що сприятиме просуванню цих вин та розвитку виноградарства в регіоні.

Також, для персоналізації та розширення послуг школи сомельє, можна використовувати новітні технології для підготовки та організації заходів, тим самим збільшуючи інновації та привабливість.

Віртуальні курси та дегустації: Використання технологій дозволить організувати віртуальні дегустації та курси для бажаючих з усього світу. Це дозволить учням отримати навчання в комфортних для себе умовах без необхідності бути фізично присутніми на заняттях.

Онлайн-навчання: Школа сомельє також надаватиме онлайн-курси за допомогою платформи онлайн конференцій "Zoom" [70]. Це розширить можливість до навчання для всіх бажаючих з будь-якої точки світу.

Повноцінна організація діяльності готельного підприємства з виноробною та школою сомельє на території України потребує довгострокової юридичної підтримки по різних питаннях.

Для співпраці та реалізації крафтової виноробні при готельному підприємстві, ми можемо виділити такі українські юридичні компанії: "Юрлайн" [14], "Juscutum" [65] та "DT Partners" [66].

Компанія "Juscutum" відома своєю інноваційністю та спеціалізацією в IT, криптовалютах і бізнес-безпеці. Вона пропонує технологічні рішення.

Компанія "DT Partners" має великий досвід у юридичному супроводі міжнародних проектів та роботи з різними галузями, але їхня спеціалізація більше зосереджена на будівництві та логістиці.

Компанія "Юрлайн" пропонує комплексні рішення, зокрема консультації для готельно-ресторанного бізнесу, підтримку міжнародних проектів та юридичний супровід у сфері регулювання ліцензій і дозволів. Компанія має сильну репутацію, що підтверджена визнанням серед топ-50 провідних юрфірм України. Завдяки своєму досвіду юридичного супроводу виноробних підприємств по всіх Україні, компанія може надати допомогу на всіх етапах функціонування підприємства, починаючи від ліцензування виробництва та реалізації продукції і, закінчуючи вирішенням питань по захисту інтелектуальної власності, податків і антимонопольного законодавства [14].

Отже, Компанія "Юрлайн" зможе надати повну юридичну підтримку у створенні готельного підприємства з крафтовою виноробнею та школою сомельє з урахуванням свого великого досвіду. Це забезпечить правовий захист, постійну підтримку та стабільну роботу готелю, виноробні та школи сомельє.

Отже, школа сомельє в готелі з крафтовою виноробнею - це інноваційна концепція, яка поєднуватиме освіту, винний туризм і розвиток винної культури. Також створить додаткові потоки доходів, залучить нових гостей і покращить імідж готелю. Це також сприятиме розвитку регіонального виноградарства та інтеграції новітніх технологій у навчальний процес, забезпечуючи таким чином довгострокову конкурентну перевагу готелю на ринку.

1.4 Обґрунтування переліку додаткових послуг на основі впровадження крафтової виноробні та школи сомельє в концепції готельного підприємства

Для такої концепції готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє можна запровадити різні послуги в тому числі і з використанням новітніх технологій.

Готель пропонуватиме два формати екскурсій - очні та віртуальні (VR). Під час очної екскурсії гості матимуть можливість особисто відвідати виноробню, де вони побачать всі етапи процесу виробництва вина, від збирання винограду до зберігання готового продукту.

Віртуальні екскурсії (VR) - це інноваційне рішення, яке дозволить бажаним з усього світу ознайомитись з виноробнею та готелем за допомогою технології VR. Користувачі зможуть "пройтися" приміщеннями, побачити обладнання і технологічні процеси, не виходячи з дому. Цей формат буде особливо цікавий тим, хто по тим чи іншим причинам не має можливості приїхати особисто, або ж для тих, хто хоче перед відвідуванням закладу ознайомитись з його складовими. Впровадження такої послуги допоможе відчувати атмосферу готелю та виноробні і дізнатися про їх роботу в комфортних для себе умовах.

Для впровадження VR-екскурсій по готелю, виноробні та виноградниках варто скористатися послугами компанії яка займається такими рішеннями. На

ринку України є досить велика кількість компаній які можуть надати такі послуги, ціна буде залежати від загальної площі зон які будуть задіяні, а також від пристроїв в які будуть інтегровані екскурсії. Наприклад компанія "Travelbox VR" [67] яка створює високоякісні індивідуальні віртуальні тури зі зйомкою 360° панорамами та аеропанорамами, адаптованими для VR-окулярів. Вона має багаторічний досвід роботи з туристичними й культурними об'єктами, пропонує інтеграцію в "Google Maps" та сайт готелю.

Очні та віртуальні дегустації вина. Дегустація вина може стати ключовою послугою для готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє. Очні дегустації пропонуватимуть гостям унікальний досвід поєднання дегустацій з атмосферою закладу. Під час такого заходу гості будуть отримувати детальні коментарі від сомельє та зможуть відповісти на будь яке питання.

Віртуальні дегустації вина - це цікавий формат, який дозволить бажаним брати участь у дегустаціях дистанційно. Готель надаватиме спеціально підготовлені винні скриньки в номер гостя або навіть відправлятиме поштою. Під час такої дегустації через платформу онлайн конференцій "Zoom" [70], кожен бажаний зможе послухати поради сомельє. Формат такої дегустації може бути індивідуальний (особисте спілкування з сомельє) та груповим де можна буде поспілкуватися не тільки з сомельє, а й з іншими учасниками дегустації. Це дасть можливість для міжнародної аудиторії і зробить винні події більш доступними.

Віртуальні та очні дегустації зможуть проводитися як і у звичайному, так і в "сліпому" форматах, додаючи інтриги, нових відчуттів та можливості перевірити свої смакові рецептори.

У звичайному форматі кожне вино супроводжується підписами і докладним описом. Учасники точно знатимуть, яке вино вони смакують, і одразу отримують інформацію про походження, рік виробництва, технологію виробництва і сорт винограду. Це дозволить безпосередньо зіставляти смакові відтінки з характеристиками вина.

Натомість, "сліпа" дегустація створює загадковий елемент. Гості смакуватимуть вина, не знаючи назви або походження, стимулюватимуть почуття і

розуміння, це дасть можливість більш об'єктивно оцінити смакові якості без впливу бренду або інших характеристик вина. Це також дасть можливість відчути себе справжнім сомельє. Після завершення дегустації розкриватимуться всі деталі вин, що додасть елемент несподіванки та інтерактивності. Обидва формати, віртуальні та очні, створюватимуть унікальний досвід, адаптований під різні смаки та інтереси.

Вибір між очними екскурсіями, дегустаціями, VR-екскурсіями та віртуальними дегустаціями можуть також залежати від типу особистості.

Екстраверти, як правило, віддаватимуть перевагу очним подіям, оскільки вони цінують живе спілкування та енергію групових подій. Вони люблять взаємодіяти з іншими людьми та атмосферою виноробні або дегустаційних залів, де вони можуть відчувати особистий контакт з продуктом та його оточенням.

Інтровертів, навпаки, можуть зацікавити VR-екскурсії та віртуальні дегустації. Завдяки такому формату вони можуть набувати нових знань і вражень в комфорті власного простору, без зайвих соціальних навантажень, не виходячи зі своєї зони комфорту.

Аналітичні особистості, схильні до детального обдумування і планування, частіше можуть обирати VR-екскурсії та віртуальні дегустації, оскільки вони надаватимуть можливість більше зосередитися на деталях та вивчити інформацію у власному темпі.

Ті, хто орієнтовані на досвід та емоції, такі як сенсорні особистості, найчастіше будуть віддавати перевагу очним послугам, в яких завжди присутня фізична взаємодія з простором, ароматом, смаками та навколишньою атмосферою, що в купі створюватиме незабутні емоційні враження. Такі особистості цінують всі елементи, що роблять живий досвід винятковим, включаючи архітектуру та енергетику.

Залежно від своїх особистісних характеристик, кожен відвідувач зможе вибрати формат, який максимально відповідає його потребам і стилю взаємодії з винною культурою.

Вибір між очними екскурсіями та дегустаціями або VR-екскурсіями та віртуальними дегустаціями, також може залежати від темпераменту людини.

Сангвініки, соціальні та відкриті для нового досвіду, частіше можуть віддавати перевагу очному типу послуг, але завдяки своїй гнучкості також оцінять можливість вибору віртуального формату.

Меланхоліки, схильні до глибокого аналізу та спокою, будуть частіше зупинити свій вибір на віртуальних послугах. Такий формат дозволить насолоджуватися процесом в комфортних для себе умовах, без поспіху та зайвого соціального навантаження.

Флегматики, які цінують стабільність і комфорт можуть бути більш зацікавлені у віртуальних дегустаціях та VR-екскурсіях, завдяки їх зручності та здатності брати участь з будь-якого місця. За допомогою цього формату вони можуть зберігати ритм життя і насолоджуватися такими подіями без зайвого стресу.

Послуга зберігання вина. Згідно нашої концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею, доречною стане послуга професійного зберігання вина. Ця послуга буде особливо корисна для колекціонерів або гостей, які придбають вино під час візиту і забажають зберегти його належним чином. Умови зберігання будуть ретельно контролюватися за такими параметрами: підтримка оптимальної температури, вологості та вентиляції. Ця послуга дозволить бажаючим безпечно зберігати свої вина, або навіть цілі колекції, доки вони не вирішать спожити або ж збирати їх.

Організація винних заходів. Для готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє також вдалою послугою буде організація винних заходів різного масштабу. До них відносяться:

- Винні фестивалі – подія, на якій гості готелю та відвідувачі фестивалю зможуть ознайомитися з різноманітними винами, включаючи вина власного виробництва, місцеві та міжнародні, також на фестивалі будуть представлені кейтеринги з стравами різних кухонь світу для поєднання її з вином. Такий фестиваль дозволить гостям ознайомитись з широким асортиментом вин та взяти участь у тематичних заходах.

- Майстер-класи з виноробства та дегустації - це винні заходи, де всі бажаючі зможуть дізнатися більше про мистецтво виноробства та дегустації вин. Такі заходи об'єднують в собі теоретичні знання, які подаватимуться в цікавому форматі та безпосередню практичну участь у процесі виробництва та дегустації.

- Вечори вина - розважальний захід, який поєднуватиме в собі хорошу їжу, дегустації вин, музику та цікаві розповіді про вино від виноробів та сомельє. Також такі вечори зможуть організуватися у форматі конференції з участю відомих виробників вина, представників брендів пов'язаних з вином та професійними сомельє.

Винний бар на даху. Передбачається, що таке готельне підприємство з крафтовою виноробнею та школою сомельє також матиме винний бар на даху. Для такого підприємства, це може стати цікавою та перспективною ідеєю.

Мальовничий пейзаж, який буде відкриватися з цього бару, буде гарно доповнювати основну спеціалізацію бару. Таке поєднання зможе підсилити враження від проведеного часу в цьому барі та зробить його особливим для гостей готелю.

Крім того, бар на даху такого готелю зможе бути ідеальним місцем для проведення різних майстер-класів, вечорів вина, весіль, днів народжень та інших заходів. За рахунок поєднання атмосфери закладу та краси природного ландшафту, такий винний бар може стати популярним не тільки серед гостей готелю, а і серед інших туристів регіону.

На наш погляд, концепція готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє, з урахуванням наведених послуг, може бути цікавою та конкурентоспроможною на сучасному ринку готельних послуг.

Віртуальні та очні послуги, такі як екскурсії та дегустації, зможуть залучити широке коло зацікавлених споживачів. Оскільки люди мають різні темпераменти та типи особистості, віртуальні та очні послуги будуть користуватися попитом.

Для екстравертів та соціальних типів особисті, очні послуги створюватимуть можливість для безпосереднього спілкування з іншими людьми, відчуття атмосфери і повне занурення в усі процеси. Інтроверти та ті, хто цінує

особистий простір або віддає перевагу більш сучасному та технологічному способу, можуть віддавати перевагу VR-екскурсіям та віртуальним дегустаціям, таким чином, вони зможуть отримати унікальний досвід та знання у комфортних умовах з будь-якої точки світу.

Послуга зберігання вина та організація різноманітних винних заходів, таких як фестивалі, майстер-класи та вечори вина, сприятимуть розвитку іміджу та бренду готелю в довгостроковій перспективі.

Винний бар на даху додасть особливий естетичний та функціональний штрих і створить унікальне місце для відпочинку та проведення заходів.

На думку автора, всі ці послуги у поєднанні з крафтовою виноробнею, школою сомельє і, звісно, готельними послугами, створять різносторонній досвід для гостей, який не тільки забезпечить для підприємства стабільний дохід, але і надасть можливості для розвитку та масштабування в майбутньому, що в свою чергу зробить його конкурентоспроможним і привабливим для широкого кола гостей в довгостроковій перспективі.

1.5 Технічне забезпечення та обладнання для реалізації концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею, школою сомельє та послуг на їх основі

Для реалізації такої концепції готельного підприємства з крафтовою виноробнею та школою сомельє необхідно забезпечити відповідне технічне забезпечення та обладнання.

Орієнтовний перелік основного обладнання, яке потрібно для виробництва вина та функціонування крафтової виноробні:

- Прес для винограду - для стиснення винограду та віджиму соку.
- Ферментаційні ємності - для процесу ферментації соку винограду в вино.
- Бочки для витримки вина - дерев'яні бочки для зберігання та витримки вина.
- Лінія розливу вина - для автоматизованого розливу вина в пляшки або бочки.
- Обладнання для фільтрації та очищення вина - фільтри для видалення осаду та інших твердих частинок.

- Контрольно-вимірвальне обладнання - термометри, гігromетри та інші прилади для контролю температури, вологості та інших параметрів.
- Насоси - для переміщення вина з одного ємності в інший.
- Виноробне обладнання - дрібний інструмент і пристрої для роботи з вином, такі як виноробні лопатки, шланги, мірники тощо.
- Лабораторне обладнання - прилади для контролю якості вина, такі як спектрофотометри, рН-метри, винометри тощо.
- Санітарне обладнання - раковини, дезінфектори, щоб забезпечити відповідність санітарним нормам.
- Офісне обладнання - комп'ютери, принтери, програмне забезпечення для ведення обліку [15].

Після визначення необхідного основного обладнання для впровадження крафтової виноробні, формуємо данні та зазначаємо виробника, модель, кількість та суму у вигляді таблиці (табл.1.8).

Таблиця 1.8 – Орієнтовне устаткування для запровадження крафтової виноробні в готельному підприємстві

№	Назва обладнання	Виробник та модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання для виробництва вина				
1	Подрібнювальна-відділювальна машина	Della Toffola NDC 8	1	≈ 1000,000
2	Прес для віджиму	Della Toffola PE 35	1	≈ 1000,000
3	Ферментори	GIMAR SELECOMPACT 200	10	≈ 4000,000
4	Пристрої для контролю температури під час бродіння	Delta T Systems TC-400	2	≈ 266,000
5	Промисловий фільтр	Della Toffola CFK-N 30	2	≈ 600,000
6	Автомат для розливу	AVE Technologies EFS	1	≈ 700,000
7	Закупорювальна машина	AVE Technologies F520	1	≈ 500,000
8	Етикетувальна машина	OMB ITALIA Srl S/600	1	≈ 400,000
9	Прилад для контролю якості	Various Options	2	≈ 200,000
10	Конвеєри для наповнення та закупорювання пляшок	AVE Technologies ILC 50	2	≈ 1000,000
11	Бочки для витримки вин	Tonnellerie Bordelaise Château Tradition 225	30	≈ 700,000
12	Стійки для бочок	CARGO PAK WINE BARREL RACKS 225	30	≈ 300,000

13	Помпи для перекачування вина	Della Toffola Pompa	2	≈ 400,000
14	Аналітичне обладнання (рефрактометр, рН-метр, титратор, спиртомер, ареометр, виномір)	Mettler Toledo	1	≈ 100,000
15	Разом: обладнання для виробництва вина			≈ 11166,000
Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні				
16	Комп'ютери	Lenovo ThinkCentre M70q Gen 3	2	45,000
17	Монітори	Asus vz239he	2	13,000
18	Принтери	Epson EcoTank ET-2850	2	23,000
19	Програмне забезпечення	BAS Бухгалтерія (Business automation software for accounting. PROF)	1	10,000
20	Разом: Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні			91,000
Обладнання для надання послуги зберігання вина та VR-екскурсії по виноробні				
21	Стелаж винний	GoodsMetall СТЖ212	2	60,000
22	Шафа винна	H120D Frosty	1	45,000
23	VR-окуляри	HP Reverb VR3000 G2 Headset	4	100,000
24	Ноутбук	HP Victus 16-E0423NW	4	140,000
25	Разом: Обладнання для надання послуги зберігання вина та VR-екскурсії по виноробні			345,000
26	Разом: Обладнання для виробництва вина, функціонування крафтової виноробні та надання інноваційних послуг			≈ 11602,000

Джерело: Сформовано автором

Після аналізу необхідного устаткування для крафтової виноробні при готельному підприємстві ми визначили, що найдорожчою складовою є основне обладнання для виробництва вина. Його ціна орієнтовно становить близько 11,6 мільйонів гривень. Але згідно концепції, передбачається співпраця з компанією "Della Toffola Group", тому данні щодо конкретних моделей обладнання, їх кількості та ціни є орієнтовними, оскільки ця компанія спеціалізується на наданні повного пакету послуг, включаючи проектування, постачання, монтаж, сервісне обслуговування та навчання персоналу за контрактом.

Кожен проект починається з детального аналізу потреб замовника з урахуванням технічних умов, обсягів виробництва, технологічних процесів, що дозволить підлаштуватися під конкретні задачі, цілі так створити оптимальну конфігурацію для крафтової виноробні.

Тому, після узгодження проекту з урахуванням побажань замовника, укладається договір з компанією "Della Toffola Group", в якому буде вказано перелік її зобов'язань, детальний список необхідного обладнання з маркуванням та цінами.

Така пропозиція включає в себе не тільки вартість обладнання, але і витрати на доставку, монтаж, налаштування та сервісне обслуговування.

Співпраця з цією компанією, дозволить отримати комплексне рішення направлене на конкретні задачі, з урахуванням багаторічного досвіду компанії.

На наш погляд партнерство з компанією "Della Toffola Group", стане надійною опорою на всіх етапах реалізації крафтової виноробні при готельному підприємстві та дозволить уникнути проблем і непередбачених витрат на всіх етапах реалізації концепції.

Далі визначаємо основне необхідне обладнання і матеріали для впровадження школи сомельє та послуг на її основ, формуємо данні та зазначаємо виробника, модель, кількість та суму у вигляді таблиці (табл.1.9).

Таблиця 1.9 – Орієнтовне устаткування та матеріали для запровадження школи сомельє в готельному підприємстві

№	Назва обладнання	Виробник та модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі				
1	Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	2	30,000
2	Інтерактивна дошка	iBOARD IB B75	1	15,000
3	Проєктор	Acer AOpen QF12	3	30,000
4	Шафа винна	H120D Frosty	6	270,000
5	Ноутбук	HP 250 G9	7	140,000
6	Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	3	45,000
7	Членський внесок	WSET Approved Program Provider (APP)	1	≈ 40,000

8	Навчальні матеріали для сомельє	WSET Level 1,2	1	≈ 200,000
9	Дегустаційний набір бокалів	Riedel Tasting Set	20	100,000
10	Разом: Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі			≈ 870,000

Джерело: Сформовано автором

Після аналізу необхідного обладнання та матеріалів для впровадження школи сомельє та послуг на її основі при готельному підприємстві ми визначили, що найдорожчою складовою є навчальні матеріали від міжнародної організації "Wine & Spirit Education Trust" (WSET). Ціни на такі навчальні матеріали є орієнтовними, оскільки більш точна інформація надається при офіційному укладенні партнерства з WSET.

Також, до витрат може додаватися навчання персоналу, вони повинні мати відповідний сертифікат від WSET для надання освітніх послуг. Однак, якщо залучити сомельє викладача, який вже матиме сертифікат відповідного рівня та зможе займатися навчанням інших - у витратах на відповідне навчання не буде потреби.

Отже, успішна реалізація крафтової виноробні та школи сомельє при готельному підприємстві, вимагає значних інвестицій, включаючи вартість спеціалізованого обладнання для всіх процесів виготовлення вина, програмного забезпечення та навчальних матеріалів.

Орієнтовна вартість реалізації такої концепції приблизно 12,5 мільйонів гривень. Основним та найдорожчим є обладнання для виготовлення вина, але ця стаття витрат може змінитися, бо тільки після узгодження проекту з урахуванням побажань усіх побажань, укладається договір з компанією "Della Toffola Group", в якому буде вказано перелік її зобов'язань та детальний перелік необхідного обладнання з маркуванням та цінами.

1.6 Висновок по інноваційному розділу

Проаналізувавши вище описану концепцію, ми прийшли до висновку, що запровадження при готельному підприємстві крафтової виноробні, школою сомельє та послуг на їх основі актуальні.

Ми розглянули технологічні інновації та унікальні послуги, для підвищення привабливості для потенційних гостей, маркетинг та позиціонування на ринку, сприяння розвитку місцевого виноробства, регіонального туризму та ефективність партнерства з різними компаніями для успішної реалізації концепції.

Завдяки комбінуванню готельних послуг, освітніх можливостей, виноробства та інноваційних послуг, які включатимуть послуги і особистої взаємодії з оточенням, і сучасні віртуальні технології, готель матиме великий потенціал для подальшого розвитку та розширення своєї аудиторії.

Наш готель співпрацюватиме не тільки з місцевими виробниками для сприяння розвитку місцевої економіки, а й залучатиме міжнародні організації, що підвищить престиж готелю, зацікавить відвідувачів з різних країн, дозволить отримати якісне сертифіковане обладнання, сервісне обслуговування навчання персоналу та юридичну підтримку.

Для реалізації концепції пропонуємо створення винного центру, який організовуватиме та об'єднуватиме в собі такі послуги:

- Послуги школи сомельє;
- Організацію винних фестивалів;
- Організацію винних вечорів;
- Майстер-класи з виноробства;
- Майстер-класи з дегустації від сомельє;
- Послуга зберігання вина;
- Очні та віртуальні дегустації вина;
- Очні та VR-екскурсії по виноробні;

Отже, концепція готелю з крафтовою виноробнею та винним центром, матиме високий інноваційний потенціал за рахунок послуг з використанням сучасних технологій та цікавим пов'язуванням інновацій. Таке поєднання забезпечить конкурентоспроможність на міжнародному та українському ринку.

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Село Яківське, яке знаходиться у Мукачівському районі Закарпатської області. Невеличке старовинне село із населенням близько 340 осіб відноситься до Полянської сільської громади.

Яківське розташоване на висоті 286 метрів над рівнем моря у долині, між мальовничими горами та річками [16].

Закарпатська область - унікальний регіон в Україні, відомий своїми мальовничими ландшафтами, багатою культурною спадщиною і цікавими історичними пам'ятками. Гори, річки, озера та ліси Карпат роблять регіон привабливим для туризму та активного відпочинку в будь яку пору року. Одним з найбільш популярних природних об'єктів є Національний природний парк "Синевир" з його знаменитим озером, яке вважається одним з наймальовничіших в Україні. Крім того, мінеральні та термальні джерела регіону мають цілющі властивості, які приваблюють відвідувачів, охочих відпочити і оздоровитися.

Закарпаття також відоме своєю багатонаціональною культурою та традиціями, які відображають історичне співіснування українців, угорців, словаків, румунів та інших етнічних груп. У містах та селах регіону збереглося багато архітектурних пам'яток, серед яких середньовічні замки, дерев'яні церкви і старовинні монастирі. Стародавні фортеці в Мукачеві та Ужгороді є символами багатовікової історії та спадщини регіону.

Закарпаття, також є один з найвідоміших виноробних регіонів України, де традиції виноробства тягнуться з часів античності. Родючі землі і помірний клімат Карпат створюють ідеальні умови для виноградарства, роблячи регіон особливо привабливим для цінителів вина. Тут виробляються як традиційні європейські сорти, так і унікальні місцеві вина, які можна спробувати на багатьох винних фестивалях, таких як "Червоне вино" та "BEREG FEST". Цей регіон об'єднує тисячі туристів, які хочуть насолодитися місцевими традиціями, культурою та винними

продуктами, які є важливою частиною економічного та культурного життя регіону. [17].

Мукачівський район в Закарпатській області – багатий історичними, природними та культурними пам'ятками, який пропонує для туристів широкий вибір дозвілля та екскурсій. Однією з головних визначних пам'яток є замок "Паланок". Це середньовічна фортеця з унікальною архітектурою, яка розташована на високому пагорбі, і є візитною карткою цього району.

Природні багатства регіону, такі як гори, ліси та мінеральні ресурси, роблять його привабливим для любителів екологічного туризму та оздоровлення. Мінеральні води цього регіону, відомі своїми цілющими властивостями і цінуються туристами [18].

У 2020 році в рамках адміністративно-територіальної реформи України до Мукачівського району було приєднано кілька сусідніх районів. Зокрема, до його складу увійшли колишні Іршавський та Свалявський райони.

Також до 2020 року на території колишнього Свалявського району існувало кілька територіальних громад, серед яких були: Свалявська, Полянська та Неліпинська громади.

Майже всю територію цих громад займає Свалявська лікувально-оздоровча зона: понад четверта частина всіх мінеральних вод Закарпаття зосереджена саме в цій місцевості – а це майже сто джерел.

Більшу частину території цієї зони займають гірські масиви. Найвища точка – гора Стій (1677 метрів). Також в цій місцевості є відомі гірські хребти Синяк, Борлієв Діл і Боржава [19].

У цій місцевості клімат помірний (континентальний). Повітря вологе, в середньому приблизно на 70 – 80 %. Літній період довгий і теплий з температурою в липні в середньому +18 – +22 °С. Але вже у третій декаді жовтня настає поступово похолодання. Найхолодніший місяць січень - до –9 °С. Ближче до середини березня приходить рання весна. Саме такий сприятливий клімат дозволяє розвивати та поширювати різні види зимового та літнього відпочинку на цій

території. Річки (басейн Боржави та Латориці) беруть свій початок в горах та проходять в напрямку на південний захід з північного сходу [20].

Оздоровчо-лікувальна територія Свалявської місцевості також багата корисними копалинами (цеоліт, алуніти, діорит, доломіт, мрамур, каолін, різні глини, пісок, вулканічний туф та інші). Найбільш відомі джерела мінеральної води цієї зони з Поляни, Плоского, Голубиноного, Пасіки та Сваляви [19].

У 1463 р. вперше згадується про мінеральні води на даній території (звіт для Матіяша, угорського короля). Але й існують дані, що ще в XI ст. імператор Візантії мав прохання щодо постачання з гірських джерел солоної води до угорських королів. Але жителі цієї території не одразу почали вживати цю воду для лікування шлункових захворювань, спочатку вони використовували її як столову. Свалявська оздоровчо-лікувальна місцевість має безліч лікувальних джерел відомих у Закарпатті, на основі яких випускаються різні популярні мінеральні води типу "Боржомі" тощо. Тому в цій місцевості функціонують як заводи з розливу мінеральних вод, так і курортні готелі, пансіонати, санаторії (наприклад, "Квітка Полонини", "Сонячне Закарпаття", "Поляна Квасова") та ін. [21].

Закарпатська область налічує багато підприємств різних сфер діяльності, основні напрями цих підприємств:

- Фермерські господарства — що займаються вирощуванням різних видів сільськогосподарської продукції, такої як зернові, овочі, фрукти, ягоди, сільськогосподарська птиця, тварини тощо.

- Підприємства з переробки сільськогосподарської продукції — заводи, фабрики або малі підприємства, які займаються переробкою зерна, виробництвом молочних продуктів, консервуванням овочів та фруктів, виробництвом сировини для харчової промисловості тощо.

- Підприємства у сфері виноградарства та виноробства різної потужності, включаючи великі винзаводи та невеличкі сімейні господарства.

Для співпраці з готелем можна виділити такі підприємства, як Селянсько/фермерське господарство (СФГ) "Буряс", ТОВ "Карпат - Вин Еталон", СФГ "Бузок" та ФГ "Березник". Вони займаються вирощуванням плодкових дерев,

горіхів, різних сортів ягід та винограду, розведенням худоби, виробництвом вина, реалізацією різної сировини, напоїв молочних та м'ясопродуктів, а також спеціалізуються на натуральній продукції.

Таким чином, готель з крафтовою виноробнею та школою сомельє який буде розташовуватися в цьому регіоні, зможе вдало співпрацювати з місцевими підприємствами для закупівлі необхідного сировини та матеріалів.

Туризм у невеликих селах Закарпаття активно розвивається з кількох основних причин. Перш за все, сучасні туристи прагнуть до оригінальності та неповторності своєї подорожі, саме це можна отримати в невеликих селах зі своєю автентичною атмосферою, традиціями та культурою. Під час такої подорожі в Закарпаття, туристи мають можливість поринути у місцеве життя, скуштувати локальну кухню та поринути в місцеві традиції.

По-друге, природна краса Закарпаття, з його гірськими ландшафтами, чистими річками і лісами, приваблює туристів, які шукають спокою в природному середовищі. Маленькі села пропонують можливість насолодитися цією красою в тихій і затишній обстановці, далеко від галасливого життя міста.

Крім того, все більше людей в сучасному світі шукають не тільки спокою, але і активного відпочинку і нових вражень. Мукачівський район має широкий вибір послуг в будь яку пору року, від піших прогулянок до екстремальних видів спорту, які приваблюють людей, які цінують здоровий спосіб життя та пригоди.

Щоб дістатися до села Яківське, зручно користуватися власним транспортом, але за його відсутності слід спочатку дістатися міста Свалява. Це транспортний вузол, до якого легко доїхати потягом чи автобусом.

Потяг є найкомфортнішим варіантом громадського транспорту. До Сваляви курсують потяги ужгородського напрямку різних класів, що дозволяє обрати варіант відповідно до бюджету. Подорож потягом дарує можливість насолодитися пейзажами та відпочити.

Також до Сваляви можна доїхати автобусами, що прямують до Ужгорода чи Мукачева. Вони зручні для гнучкого планування маршруту і доступні з різних міст України.

Після прибуття до Сваляви потрібно сісти на автобус, що курсує автошляхом Т0712, який проходить через село Яківське.

Крім того, готель буде надавати послугу трансферу з міста Свалява, щоб гості могли швидко і комфортно дістатися до нього.

Закарпатська область, має унікальне економіко-географічне розташування, розвинену транспортну мережу, благодатні природно-кліматичні умови та культурний потенціал, що робить її одним з найбільш перспективних регіонів для розвитку туризму в Україні. Діяльність готельних підприємств вважається ключовим компонентом індустрії туризму і обсяги туристичних потоків залежать від стану готельного бізнесу.

Опираючись на статистику з сайту "air-alarms.in.ua", можна провести аналіз безпечності серед областей України, за такими показниками як кількість повітряних тривог, їх загальна тривалість та кількість повідомлень про вибухи від ЗМІ (рис. 2.1), (рис. 2.2), (рис. 2.3), [22].

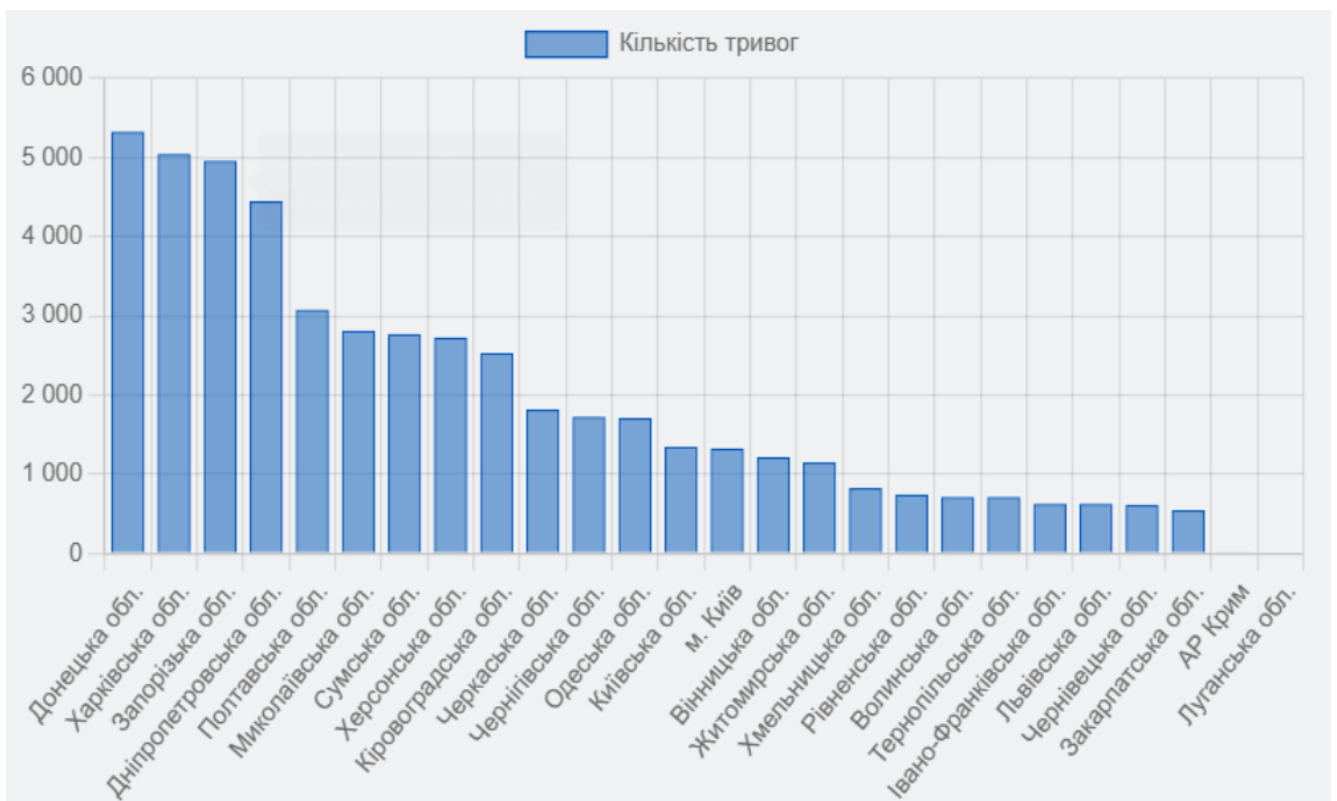


Рис. 2.1 Кількість повітряних тривог по областях з 24.02.2022 по 29.10.2024

Джерело: [22]

Станом на 29.10.2024 в Закарпатській області було зафіксовано 547 повітряних тривог, що є найменшим показником серед усіх областей України [22].

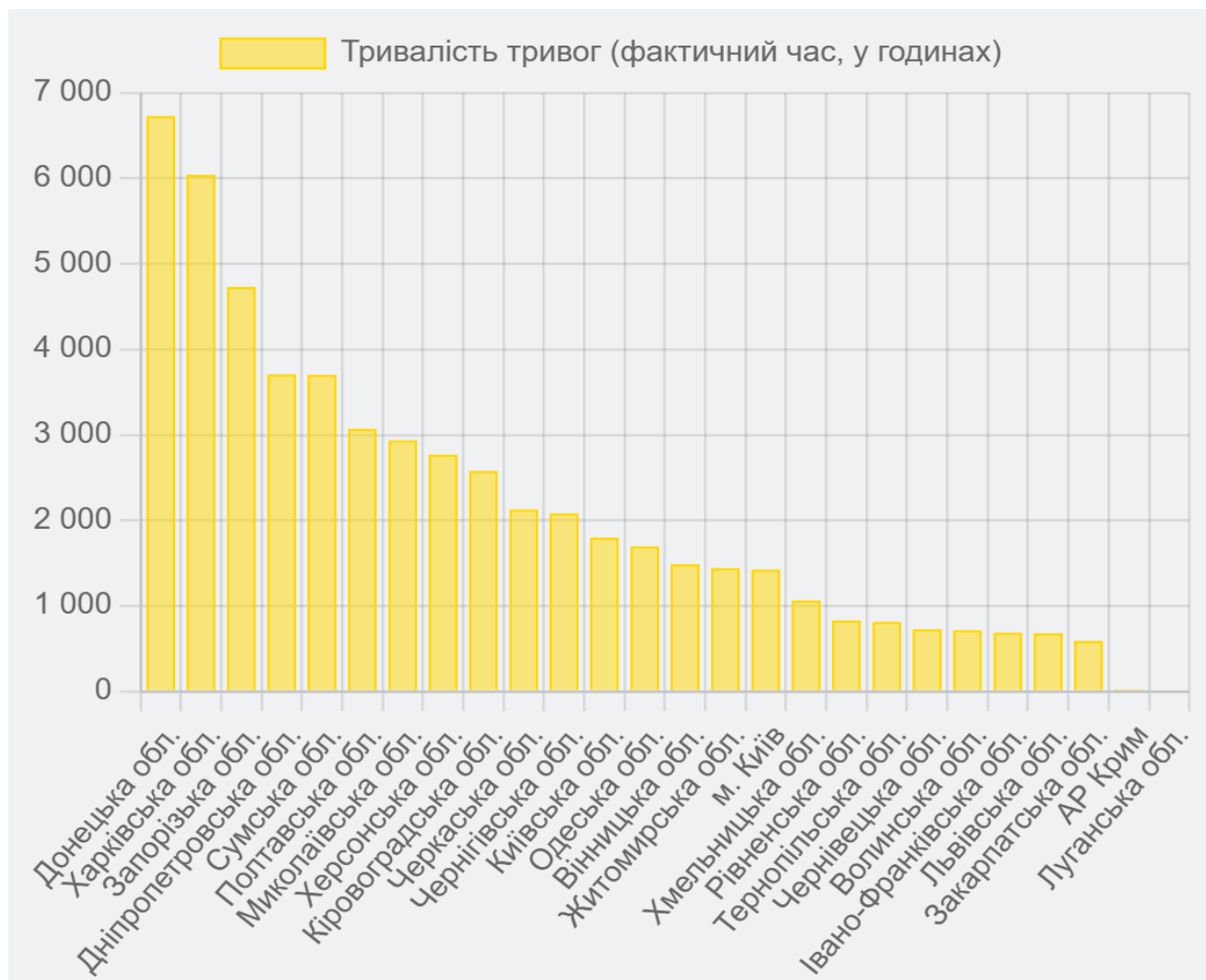


Рис. 2.2 Загальна тривалість повітряних тривог по областях з 24.02.2022 по 29.10.2024

Джерело: [22]

Станом на 29.10.2024 загальна тривалість повітряних тривог становить 592 години, що є найменшим показником серед усіх областей України [22].

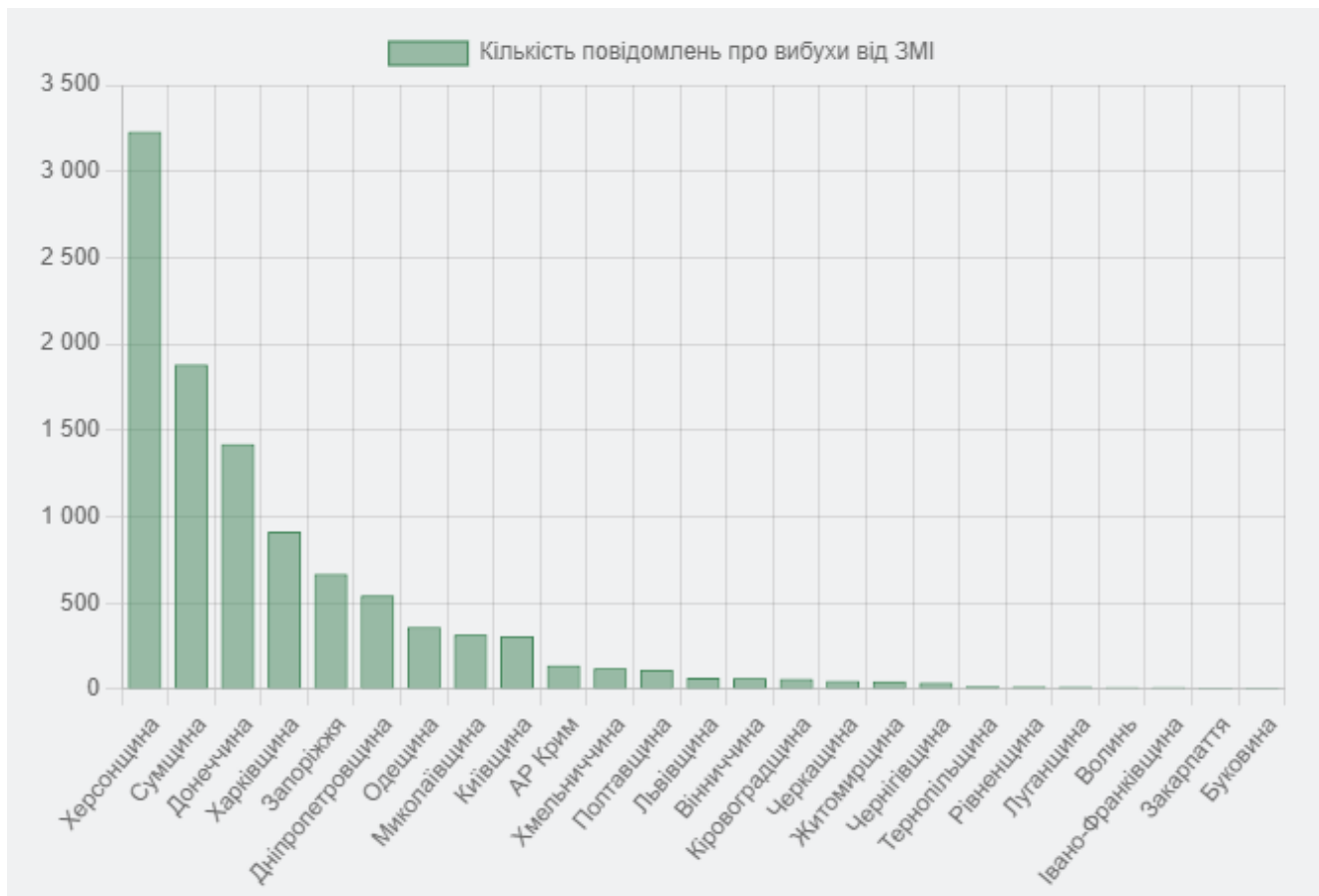


Рис. 2.3 Кількість повідомлень про вибухи від ЗМІ по областях з 24.02.2022 по 29.10.2024

Джерело: [22]

Станом на 29.10.2024 в Закарпатті було зафіксовано менше 15 повідомлень про вибухи від ЗМІ, що є одним з найменших показників серед усіх регіонів України [22].

Отже, після аналізу статистики з сайту "air-alarms.in.ua", можна зробити висновок, що Закарпатська область є найбезпечнішою серед усіх областей України з точки зору кількості повітряних тривог, їх тривалості та кількості повідомлень про вибухи від ЗМІ.

У Закарпатській області, як і в інших регіонах, готельний бізнес відіграє важливу роль у забезпеченні потреб переселенців та внутрішніх туристів. Західні області України, включаючи Закарпаття, в періоди пікового завантаження мали 100% заповненість готелів, що спричинило зростання туристичного збору [23].

Перспективи готельного бізнесу в Закарпатській області як і під час так і після закінчення війни виглядають оптимістично. За рахунок великої кількості переселенців, та близького розташування до кордонів таких країн як Угорщина, Румунія, Словаччина та Молдова дає змогу бачитися з сім'ями та друзями які виїхали за кордон в відносно безпечному місці. Також, регіон має багатий культурний та природний потенціал, який може приваблювати туристів.

Післявоєнне відновлення може включати розвиток різних видів туризму, таких як діловий, освітній, медичний, зелений та воєнний туризм. Також важливим є розробка та реалізація програм підтримки туристичної діяльності, забезпечення співпраці між країнами та підвищення інтересу іноземних туристів до регіону.

Отже, село Яківське, яке розташоване в Мукачівському районі Закарпатської області, є цікавим та перспективним місцем для будівництва та реалізації концепції інноваційного готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє.

Оскільки, Закарпаття є найбезпечнішим регіоном України – це робить його привабливим місцем для інвесторів і туристів, які бажають відвідати регіон навіть у період повномасштабного вторгнення. Поєднання історичних місць з мальовничим природним середовищем, помірним кліматом, чистим повітрям, великою кількістю природних ресурсів, таких як мінеральна вода, створює гарні умови для відпочинку та туризму в регіоні. Крім того, таке розташування дозволить готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє використовувати природні ресурси, розвивати винні традиції, залучаючи туристів, які шукають автентичний відпочинок, винний досвід, а також тих, хто бажає отримати знання та набути нові навички.

Важливою перевагою є географічне розташування поблизу кордонів із сусідніми країнами (Польщею, Угорщиною, Румунією та Словаччиною), що надає можливість до залучення більшої кількості відвідувачів. Також, це відкриває перспективи для розвитку міжнародного туризму, організації винних фестивалів, майстер-класів і заходів за участю іноземних сомельє та професіоналів галузі.

Крім того, можливість співпрацювати з місцевими виробниками сировини і матеріалів (виноградарями, сироварами, постачальниками м'яса та молока,

виробниками меблів) дозволить підтримувати місцевих виробників та зменшити витрати на транспортування сировини.

Закарпаття залишається привабливим регіоном навіть під час повномасштабного вторгнення, як серед українців, так і серед міжнародних гостей, та може стати поштовхом в майбутньому для розвитку регіону та індустрії гостинності в післявоєнний час.

Крім того, можливість співпрацювати з місцевими виробниками сировини і матеріалів (виноградарями, сироварами, постачальниками м'яса та молока, виробниками меблів) дозволить підтримувати місцевих виробників та зменшити витрати на транспортування сировини.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку готелю проводиться аналіз існуючої мережі підприємств готельного господарства (ситуаційний план додаток А) у визначеному районі в радіусі 2 км від місця будівництва, який показує хто є найближчими конкурентами, експлікація будівель та споруд (Додаток А) та аналіз існуючого ринку готельних послуг (таблиця 2.1).

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип та категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
"Сонячний лаз"	Село Яківське 90, Поляна, Україна, 89311	Гостьовий будинок	7 номерів: Стандарт – 1500 Покращений - 2000 Напівлюкс – 2900 Люкс – 3500 грн	Послуги: сауна, баня, критий басейн, безкоштовна автостоянка, безкоштовний Wi-Fi	48,3
База відпочинку "У Тараса"	Яківське, Закарпатська область, 89313	Готель 3*	30 номерів: Стандарт – 1500 Напівлюкс – 2400	Інфраструктура: безкоштовна стоянка, кафе. Послуги: трансфер, чани, ловля форелі, екскурсії.	48,3

Продовження таблиці 2.1

Котедж "Сонце Карпат"	86, Яківське, Закарпатська область, 89311	Котедж	3 номерів: Апартаменти – 2000	Інфраструктура: безкоштовна автостоянка, тераса, барбекю зона. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, оренда мангалу.	48,3
Готель "Фантазія"	вул. Європейська, 30а, с, Поляна, Закарпатська область, 89313	Готель 3*	100 номер: Стандарт – 1600 грн Напівлюкс – 2300 Люкс – 2900грн	Інфраструктура: 2 басейни, спа-центр, безкоштовна автостоянка, ресторан, бар, конференц зал. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, послуги спа-центру, послуги конференц залу та оренда обладнання.	48,3
Котеджне Містечко "ОАЗИС КАРПАТ"	Європейська 35, Поляна, Закарпатська область, 89313	Котедж	5 номерів: Апартаменти – 2000	Інфраструктура: безкоштовна автостоянка, ресторан. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, камера схову.	48,3
Котедж "Трембіта"	вул. Європейська, 29, Поляна, Закарпатська область, 89313	Котедж	3 номерів: Апартаменти – 1800	Інфраструктура: безкоштовна автостоянка, лазня, дитячий майданчик, приміщення для настільного тенісу та більярду. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, камера схову, організація походів, продаж сувенірів.	48,3
Туристичний комплекс "Поляна-Квасова"	с.Поляна, вул.Європейська 38а, Закарпатська область, 89313	Готель 3*	3 номера: Стандарт – 1500 Люкс – 2900 грн	Інфраструктура: тенісний корт, баскетбольний майданчик, парова лазня, ресторан, бар, автостоянка, зона барбекю. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, камера схову, оренда квадроциклів.	48,3
"Сонячна Квітка"	Свалявський район, Поляна, Закарпатська область, 89300	Готель 3*	28 номерів: Стандарт – 1500 грн Напівлюкс – 2600 Люкс – 2500грн	Інфраструктура: автостоянка, ресторан, бар, дитячий майданчик, кав'ярня. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, камера схову.	48,3
Таунхаус "Панорама"	вулиця Гірська, 17а, Поляна, Закарпатська область, 89313	Таунхаус	2 номера: Апартаменти – 2600	Інфраструктура: автостоянка, зона барбекю. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi.	48,3

Продовження таблиці 2.1

"VitaPark Поляна"	вулиця Європейська, 25, Поляна, Закарпатська область, 89313	Готель 4*	48 номерів: Стандарт – 1600 грн Напівлюкс – 2500 Люкс – 3100грн	Інфраструктура: басейн, спа-центр, безкоштовна автостоянка, ресторан, бар, фіто-бар, сауна, конференц-зал Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, послуги спа-центру, послуги конференц залу та оренда обладнання, аквааеробіка, пральня, камера схову.	48,3
"Сонячна поляна"	Сонячне закарпаття 6, Поляна, Закарпатська область, 89313	Готель 3*	43 номера: Стандарт – 1500 грн Напівлюкс – 2400 Люкс – 2900грн	Інфраструктура: автостоянка, зона барбекю, власний бует, басейн, конференц-зал, їдальня, паб, волейбольна площадка, дитячий майданчик. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, послуги конференц залу та оренда обладнання, пральня, камера схову.	48,3
"Квітка Закарпаття"	Курортна - Бічна, 9, Поляна, Закарпатська область, 89313	Готель 4*	54 номерів: Стандарт – 1600 Покращений - 2200 Напівлюкс – 3100 Люкс – 3600 грн	Інфраструктура: автостоянка, власний бует, басейн, конференц-зал, ресторан, дитячий майданчик, масажний кабінет, сауна. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, послуги конференц залу та оренда обладнання, пральня, камера схову.	48,3
"Arena Apart-Hotel"	Курортна вулиця, 23, Поляна, Закарпатська область, 89314	Готель 4*	28 номерів: Стандарт – 1600 грн Напівлюкс – 2100 Люкс – 2900грн	Інфраструктура: автостоянка, ресторан, бар, басейн, дитячий майданчик, спа-цент. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, пральня, камера схову, прокат велосипедів, факс, послуги спа-центру.	48,3
"Сонячне Закарпаття"	КУРОРТНА вулиця 1а, Поляна, Закарпатська область, 89313	Санаторій	180 номерів: Стандарт – 1500 Напівлюкс – 3000 Люкс – 3600 грн	Інфраструктура: автостоянка, кафе-бар, салон краси, магазин сувенірів, басейн, кінотеатр, ресторан, сауна, більярдна, спортивні майданчики. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, пральня, камера схову, прокат велосипедів, факс, лікувальні послуги.	48,3
"Solva Resort & SPA"	Сонячне Закарпаття, 7, Поляна, Закарпатська область, 89314	Готель 5*	65 номерів: Стандарт – 1800 Покращений - 2500 Напівлюкс – 3700 Люкс – 4800 грн	Інфраструктура: автостоянка, ресторан, бар, 2 басейни, спа-центр, фітнес-центр, більярдна, спортивні майданчики, дитячий майданчик. Послуги: трансфер, безкоштовний Wi-Fi, пральня, камера схову, прокат, факс.	48,3

Джерело: Сформовано автором на основі з офіційного сайту системи інтернет-бронювання готелів – "Booking.com" [24].

Проаналізувавши офіційну статистику системи бенчмаркінгу готельних підприємств "HotelMatrix" та їх соціальних мереж, ми виявили середній показник завантаження за 2021 рік. Після початку повномасштабного вторгнення така статистики не ведеться, але на нашу думку ситуація саме в цьому регіоні кардинально не змінилася, тому цей середній показник можна використовувати (рис. 2,5), [25].

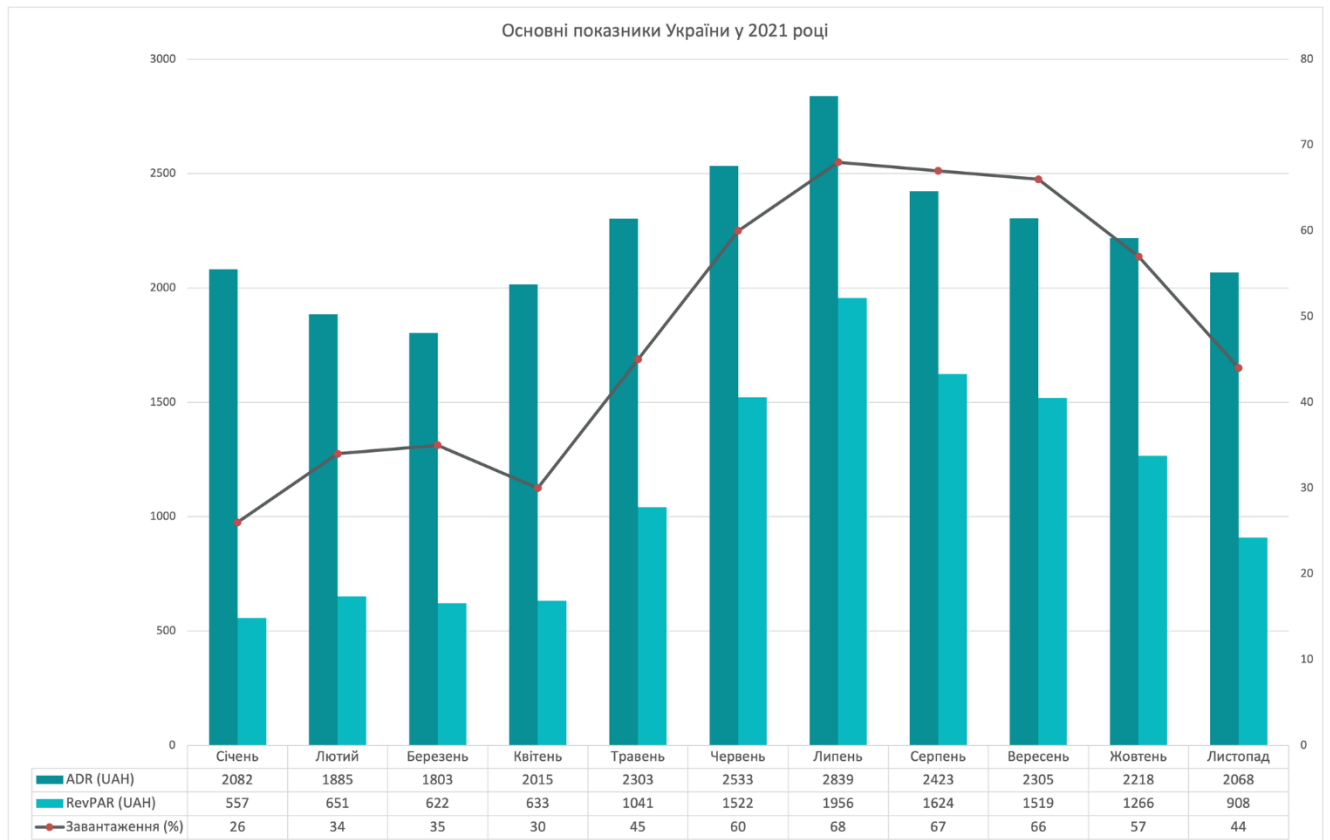


Рис. 2.5 Показники завантаження в Україні станом на 2021 рік

Джерело: [25]

Сучасна економічна ситуація в Україні та повномасштабне вторгнення, мають значний вплив на готельний бізнес та споживачів готельних послуг. Воєнні дії вплинули на всі сектори економіки і готельний бізнес не є винятком. Перші місяці війни призвели до майже 90% зниження діяльності готелів. Переселення великої кількості людей та економічні труднощі значно скоротили внутрішній туризм, а безпекова ситуація знизилася кількість іноземних відвідувачів.

Однак, незважаючи на виклики, готелі та туристичні компанії України активно працюють над вдосконаленням своїх стратегій для забезпечення стабільності та привабливості для громадян та іноземних гостей. Це свідчить про адаптивність та стійкість готельного бізнесу в Україні. [26].

З досліджуваного регіону згідно ситуаційного плану, ми можемо об'єднати засоби розміщення за типом та категорією, та охарактеризувати переваги та недоліки у вигляді (таблиця 2.2).

Таблиця 2.2 – Характеристика переваг та недоліків конкурентів за типами підприємств готельного господарства

№	Тип підприємства готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	Готелі 3*	<ul style="list-style-type: none"> Доступніші за ціною Задовільний рівень сервісу та зручностей 	<ul style="list-style-type: none"> Мають невелику територію Обмежені послуги та зручності Застаріле обладнання та інтер'єр.
2.	Готелі 4*	<ul style="list-style-type: none"> Вищий рівень комфорту та сервісу порівняно з 3-зірковими готелями Додаткові зручності, такі як фітнес-центри та спа-центри 	<ul style="list-style-type: none"> Невеликий вибір готелів цього типу
3.	Готелі 5*	<ul style="list-style-type: none"> Ексклюзивний рівень комфорту та сервісу Персоналізовані послуги та преміальні зручності Широкий спектр додаткових послуг 	<ul style="list-style-type: none"> Тільки 1 готель такого типу (відсутність альтернативних варіантів готелів 5* призводить до зростання рівня цін та зниження якості послуг)
4.	Таунхауси	<ul style="list-style-type: none"> Приватність та самостійність Підходить для довготривалого проживання великою родиною 	<ul style="list-style-type: none"> Відсутність додаткових послуг Відсутність ресторану або кафе
5.	Котеджі	<ul style="list-style-type: none"> Ідеальні для сімейного відпочинку та великих компаній Спокійний відпочинок без сторонніх людей 	<ul style="list-style-type: none"> Висока ціна Відсутність додаткових послуг
6.	Санаторії	<ul style="list-style-type: none"> Спеціалізовані лікувальні та оздоровчі програми Здорове харчування 	<ul style="list-style-type: none"> Обмежена кількість розваг та послуг з дозвілля Специфічна атмосфера Режимність роботи

Джерело: Сформовано автором

Під час маркетингового дослідження ринку готельних послуг в регіоні, було виявлено, що місцеві заклади розміщення, такі як: "Сонячний лаз", база відпочинку "У Тараса", котедж "Сонце Карпат", готель "Фантазія", котеджне містечко "ОАЗИС КАРПАТ", "Поляна котедж Трембіта", туристичний комплекс "Поляна-Квасова", "Сонячна Квітка", таунхаус "Панорама", "VitaPark Поляна", "Сонячна поляна", "Квітка Закарпаття", "Arena Apart-Hotel", "Сонячне Закарпаття", "Solva Resort & SPA", не мають власної крафтової виноробні, школи сомельє та послуг на їх основі, таких як VR-екскурсії, віртуальні дегустації, послуги зберігання вина та інших.

Тому, на наш погляд впровадження крафтової виноробні, школи сомельє та послуг на їх основі, буде сильною конкурентною перевагою в регіоні. Готель матиме унікальне конкурентоспроможне становище на ринку, за рахунок крафтової виноробні та школи сомельє.

Це дозволить готелю не лише привертати увагу нових гостей з України, а й туристів з усього світу. Готель з власним виробництвом вина та послугами школи сомельє, зможе вдало поєднувати послуги харчування, розміщення, освітні можливості та винний туризм в одному місці.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Мукачівський район, розташований у Закарпатській області, відомий своєю природною красою, культурними пам'ятками та туристичними маршрутами. За рахунок величезної кількості туристичних маршрутів, та можливих активностей в будь яку пору року, потенційні споживачі готельних послуг у цьому районі можуть бути різноманітними, від мандрівників та природолюбів до любителів культурного та активного відпочинку [27].

Орієнтуючись на концепцію готелю з крафтової виноробнею, школою сомельє та послуг на їх основі, контингент потенційних споживачів може виявитися досить різноманітним:

– Любителі винного туризму, члени винних клубів та спільнот, які активно цікавляться винною культурою, дегустаціями, відвідуванням виноробень і хочуть дізнатися більше про місцеву виноробну культуру.

– Молодь та студенти, любителі активного відпочину, особливо ті, хто навчається або цікавиться гастрономією, винною культурою, природознавством та туризмом. Також студенти які зацікавлені в навчальних програмах, які передбачають не лише теоретичні, але й практичні знання, участь у дегустаціях та майстер-класах з спеціалістами в цій галузі. Пропозиції сертифікованих програм та можливість здобути міжнародно визнані кваліфікації значно підвищують привабливість для цієї групи гостей.

– Молоді сім'ї, що шукають відпочинок на природі, цікавляться програмами, які поєднують в собі пізнання чогось нового, дозвілля та відпочинок, наприклад екскурсії по виноробні та виноградникам, фестивалі, майстер-класи та тематичні вечори з дегустаціями, будуть цікавими для таких гостей.

– Пенсіонери, що шукають спокійний та оздоровчий відпочинок, подалі від міського життя. Такі люди можуть обирати цей готель за віддаленість від великих міст, розташування в гірських масивах з мальовничою природою, чистим повітрям. За рахунок розташування в Свалявській лікувально-оздоровчій зоні, з родовищами мінеральних вод, пенсіонери можуть зацікавитися таким готельним комплексом.

– Іноземні туристи з різних країн, наприклад з найближчих, таких як Угорщина, Румунія, Словаччина, Молдова та Польща, можуть зацікавитися таким відпочинком. Вони можуть шукати можливостей для активного відпочинку в горах, насолоди місцевою культурою та гастрономією, а також спокійного відпочинку в природному середовищі, що робить це місце ідеальним для короткострокових відпочинків на вихідних та довгих відпусток.

Отже, відпочинок у готелі на природі поблизу родовищ мінеральних вод з власним виробництвом вина та школою сомельє із варіантами активного або спокійного відпочинку в регіоні є ідеальним вибором для різних категорій туристів.

На основі дослідження контингенту, можна скласти портрет потенційних споживачів послуг готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє у вигляді таблиці (таблиця 2.3).

Таблиця 2.3 – Портрет потенційних споживачів

	Демографія	Географія	Психографія	Поведінкові моделі
Любителі винного туризму	Вікова категорія 30-60 років, із середнім або високим рівнем доходу. Переважно працюють у бізнесі, на керівних посадах, або є фрілансерами.	Переважають жителі великих міст України та туристи із сусідніх європейських країн	Цінують локальні традиції, надають перевагу культурним подорожам. Стежать за новинками у сфері виноробства.	Відвідуватимуть готель для участі у винних фестивалях, майстер-класах від сомельє. Також їх приваблюватиме послуга зберігання вина
Молодь та студенти	Віком 18-25 років, неодружені, здебільшого з низьким або середнім доходом, зайняті як студенти або молоді спеціалісти на початку кар'єри.	Переважають з великих міст та невеликих містечок України, а також студенти з країн ЄС, які подорожують для досвіду.	Відкриті до нового досвіду, прагнуть яскравих вражень та культурного збагачення, активно користуються соцмережами.	Відвідуватимуть готель переважно у період відпусток або під час святкових днів, цікавитимуться VR-екскурсіями, віртуальними дегустаціями та вечорами у винному барі на даху.
Молоді сім'ї	Віком 25-40 років, переважно сімейні пари з дітьми або без, середній рівень доходу. Займаються власним бізнесом або працюють у наймі.	Жителі великих міст і передмість, із регулярним прагненням до короткочасного відпочинку на природі.	Віддають перевагу подорожам, які можна сумістити з культурно-розважальним відпочинком. Цінують баланс між відпочинком і пізнанням нового, використовують соцмережі для планування подорожей.	Відвідуватимуть готель у відпустку чи вихідні, вибираючи заходи, що пропонують поєднання культури, винної дегустації та спокійного відпочинку, цікавитимуться послугами дегустацій, винних вечорів, майстер-класів із виноробства.
Пенсіонери	Вікова категорія 55+, здебільшого з середнім рівнем доходу, відпочивають із родиною або друзями.	Жителі міст України та прилеглих країн ЄС, прагнуть відкривати нові місця і досвід.	Захоплюються культурою, мистецтвом, гастрономією та історією. Люблять читати про подорожі в друкованих виданнях.	Відвідуватимуть готель у періоди міжсезоння або на свята, цікавитимуться винними вечорами, фестивалями та майстер-класами від сомельє.

Іноземні туристи	Вікова категорія 25-55 років, одружені або без сім'ї, із середнім або високим доходом. Працюють у різних сферах.	Туристи з ЄС, зокрема з Польщі, Чехії, Словаччини та сусідніх країн, зацікавлені у нових культурних та гастрономічних враженнях.	Схильні до культурних подорожей, читають туристичні блоги, активно шукають унікальний досвід у соцмережах. Цінують автентичність і локальні традиції.	Відвідуватимуть готель під час відпусток, цікавитимуться дегустаціями, VR-екскурсіями, винними фестивалями та навчанням в школі сомельє, аби здобути незвичайний досвід і знання про місцеві вина.
------------------	--	--	---	--

Джерело: Сформовано автором

Відпочинок в такому місці є ідеальним для відпочиваючих у будь-яку пору року.

– Влітку, коли тепла погода сприятлива для активного відпочинку, це приваблюватиме любителів пішохідних маршрутів, велосипедистів, та поціновувачів спокійного відпочинку в теплу пору року. Близькість до туристичних маршрутів та активних розваг, робить розташування вдалим для різного відпочинку.

– Восени, такий готель зможе забезпечити ідеальну атмосферу для спокійних прогулянок та можливістю насолодитися красою осені. Це особливо привабливо для тих, хто шукає спокій та гармонію з природою, під час свого відпочинку.

– Взимку, коли сніг повністю покриває гірські масиви, це місце може стати гарним вибором для любителів зимових видів спорту, таких як катання на лижах, сноуборді або санях.

– Весною може бути особливо цікавою для відвідувачів, які цікавляться виноградарством та процесами виноробства. Гості зможуть насолодитися прогулянкою по виноградниках та відвідати виноробню, щоб спробувати вино на різних етапах його виготовлення.

Також варто відзначити, що після початку повномасштабного вторгнення, велика кількість людей шукала безпечне місце та спокій, і Закарпатська область стала одним з найпопулярніших напрямків для міграції. Її близьке розташування до

кордонів з Угорщиною, Румунією, Словаччиною та Молдовою забезпечує можливість зустрічей з родиною та друзями, які виїхали за межі країни.

Знаходячись у відносно безпечному місці, вони мають можливість побачитися зі своїми близькими та підтримувати зв'язок, навіть попри складну ситуацію в країні.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Згідно концепції, "Карпатська лоза" – це затишний та комфортний готель 3* з власним виноградником та виробництвом вина, винним центром з школою сомельє, послугами очних та VR-екскурсій, віртуальних та звичайних дегустацій, послугою зберігання та з винним баром на даху. Він розташований серед мальовничих гірських пейзажів. Основна ідея готелю полягає у можливості комбінування активного та спокійного відпочинку, освіти та виноробства.

Концепція готелю з крафтовою виноробнею та послугами винного центру - є цікавою та перспективною концепцією для позиціонування себе на сучасному ринку готельних послуг з різних причин.

По-перше, ця концепція надасть можливість для розвитку унікального бренду та імені готелю, що буде привертати увагу і запам'ятовується гостям.

По-друге, готель з власним виробництвом вина, та місцем для навчання сомельє, буде позиціонуватись не тільки серед звичайних туристів, які прагнуть цікавого відпочину, а й серед тих, хто хоче отримати нові знання та навички, спеціалістів, професіоналів готельної, виноробної галузі та сомельє. Це створить додаткову цінність для різних туристів та інших бажаючих отримати різні знання та навички в винній сфері.

Готель пропонуватиме ресторан де гості можуть насолодитися фірмовими стравами Закарпаття, а крім того, гості зможуть насолодитися винами власної крафтової виноробні готелю, де пропонуватиметься великий вибір якісних вин, з власного або місцевого винограду різних сортів, що задовольнить навіть найвибагливіших гурманів.

Передбачається, що таке готельне підприємство також матиме винний бар на даху. Тут можна буде поєднати враження від проведеного часу та проведення різних майстер-класів, вечорів вина та інших заходів. За рахунок поєднання атмосфери закладу та краси природного ландшафту, такий винний бар може стати популярним не тільки серед гостей готелю, а й серед інших туристів регіону.

Також, така концепція передбачає наявність школи сомельє (для навчання також будуть використовувати вина власного виробництва), де гості та туристи з різних країн зможуть отримати цікаві знання про вино та набути практичних навичок. Сертифікат сомельє від WSET, зможе отримати кожен бажаючий в очному або дистанційному форматі.

Готель матиме велику зелену територію, де гості можуть насолоджуватися природою та спокоєм, прогулюючись або відпочиваючи на свіжому повітрі. Це буде ідеальне місце для тих, хто цінує затишок та тишу.

Проте найважливіше - це комфортні номери з усіма необхідними зручностями для проживання. Номери будуть затишними та оснащені всім необхідним для комфортного перебування, відповідно до стандартів своєї категорії.

Отже, концепція готелю " Карпатська лоза ", полягає в поєднанні крафтової виноробні та послуг винного центру. Готель пропонуватиме для своїх гостей комфортний відпочинок, цікаві інноваційні рішення та послуги. Поєднуючи винну культуру, освітню діяльність та затишне місце для відпочинку, готель зможе активно просувати свій бренд вина на місцевому та міжнародному ринку.

Детально характеристику цієї концепції готельного підприємства наведено у вигляді таблиці (таблиця 2.4).

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристики ознак
1	2
Тип	Готель
Спеціалізація	Винний готель*

Категорія	3*
Номерний фонд	70 номерів, 115 місць (Апартаменти – 1, люкс – 2, напівлюкс – 2, номер I категорії двомісний – 33, номер I категорії одномісний – 25, номер I категорії для мало мобільних груп населення (двомісний) – 7)
Місце знаходження	Яківське 92, Закарпатська область, 89311
- Фактичне	48.634923, 22.943501
- Знакове	Поблизу м. Свалява та с. Поляна, автошлях Т0712
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно - функціональна
Споруда готелю	4 - х поверхова
Стиль дизайну	Конструктивізм
Контингент споживачів	Контингент потенційних споживачів різноманітний: Туристи які шукають активний або спокійний відпочинок, любителі винного туризму, молодь та студенти, молоді сім'ї, пенсіонери, іноземні туристи.
Основні послуги	- Послуги з розміщення - Послуги харчування
Додаткові послуги	- Інноваційна послуги – власна крафтова виноробня, винний центр, до якого відноситься школа сомельє (Навчання з отриманням сертифікатів сомельє від WSET різного рівня), продаж власного вина, майстер-клас з виноробства з дегустацією, майстер-клас від сомельє з дегустацією, вечори вина з дегустацією, організація екскурсії по виноробні та власним виноградникам (очні або VR), віртуальні та звичайні дегустації, послуга зберігання вина.

Додаткові послуги	<p>- Додаткові послуги:</p> <p>Трансфер з/до міста Свалява (автостанція та жд станція), прокат спортивно-туристичного інвентарю (велосипеди та велосипедне спорядження, гірські лижі, сноуборди та їх спорядження, палатки та спальні мішки, рибальське спорядження), камери схову, доставка телеграфної кореспонденції в номер, безкоштовний WI-FI на всій території, послуга перекладача, продаж сувенірної продукції, обмін валюти, дитяче ліжко за запитом, банкомат, послуга «будильник», послуги пральні.</p>
Інфраструктура	<p>На території готельного комплексу проектується: крафтова виноробня, винний центр, до якого відноситься школа сомельє, лобі-бар, винний бар на даху, автостоянка, дитячий майданчик, ресторан, пральня та приміщення з оренди спортивно-туристичного інвентарю.</p>
Режим роботи	<p>Готель – цілодобово</p> <p>Ресторан – з 07:00 по 23:00</p> <p>Лобі-бар – з 05:00 по 23:00</p> <p>Винний бар на даху – з 13:00 по 22:00</p> <p>Школа сомельє – з 09:00 по 15:00</p> <p>Приміщення з оренди спортивно-туристичного інвентарю – з 06:00 по 22:00</p>
Площа земельної ділянки	3450 м ² (розрахунок наведено після таблиці)

** Офіційного поняття "винний готель" в класифікації готелів немає, але цей термін широко використовується в туристичній індустрії. Готелі які позиціонують себе як "винний готель" спеціалізуються на винній тематиці та мають широкий спектр послуг пов'язаних з вином.*

Джерело: Сформовано автором

Для визначення необхідної площі земельної ділянки окремих будівель готелів S_b, m^2 , застосовуємо відповідно до нормативу формулу:

$$S = n \cdot N \quad [71]$$

де, n , - норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$ ($30 m^2/місце$);

N - місткість готелю, місць.

$$S_b = 30 \cdot 115 = 3450 m^2$$

У відповідності до розділу 3 площа готелю становить - $5306,2 m^2$ (Площа одного поверху становить - $1326,5 m^2$). В наявності маємо ділянку площею більше $7000 m^2$ (рис. 2.6).

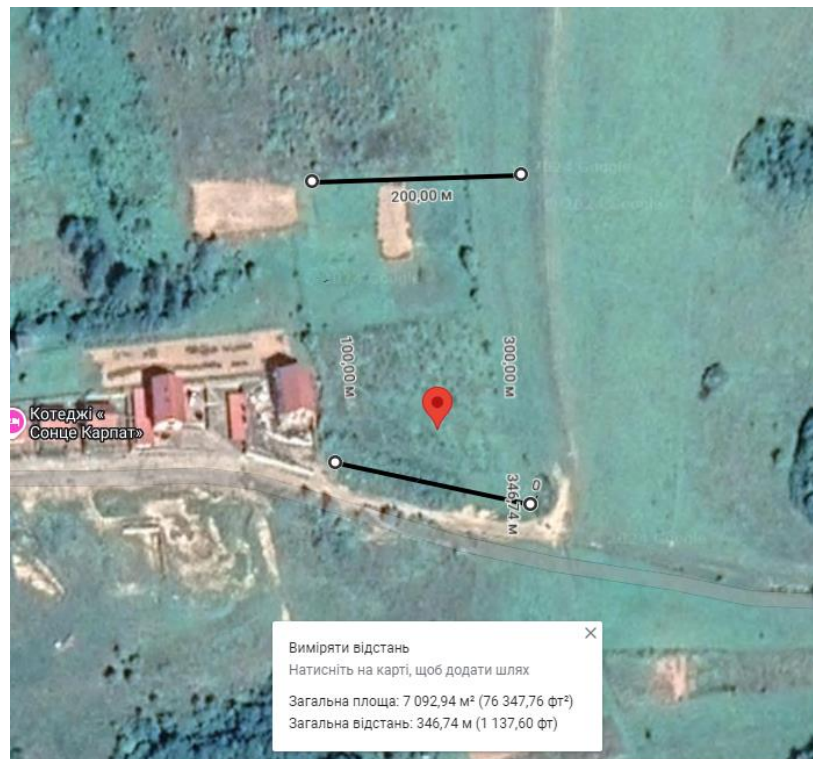


Рис. 2.6 Площа земельної ділянки

Джерело: Сформовано автором за допомогою картографічного вебсервісу – "Google Maps" [28].

Отже, село Яківське Мукачівського району Закарпатської області гарно підходить для реалізації такої концепції готелю з крафтовою виноробнею та школою сомельє.

Мукачівський район Закарпатської області, має унікальне економіко-географічне розташування, розвинену транспортну мережу, багаті природно-

кліматичні умови та культурний потенціал, що робить його одним з найбільш перспективних регіонів для реалізації такої концепції готельного підприємства.

Отже, готель "Карпатська лоза" з крафтовою виноробнею та школою сомельє пропонуватиме своїм гостям не тільки комфортний відпочинок, але й унікальний досвід, який поєднуватиме в собі різні цікаві послуги пов'язані з виноробнею та діяльністю школи сомельє з комфортною атмосферою та релаксацією. Готель пропонуватиме – комбінування винної культури з освітніми програмами від дегустаційних та пізнавальних заходів, майстер-класів до навчання в школі сомельє. Відвідувачі готелю зможуть насолоджуватися атмосферою, місцевими традиціями та відкрити для себе світ виноробства.

Така концепція зможе забезпечити конкурентоспроможність та високий інтерес до готелю серед молоді та студентів, любителів вина, туристів які шукатимуть активний або ж спокійний відпочинок, учнів школи сомельє та міжнародних туристів, що в свою чергу сприятиме на довгостроковий розвиток як самого готельного комплексу, так і всього регіону.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

На наш погляд, для тризіркового винного готелю "Карпатська лоза" із власною крафтовою виноробнею, найкраще підходить лінійно-функціональна структура управління.

Саме такі переваги, як чіткий розподіл завдань і обов'язків, рівень спеціалізації, контроль, дисципліна та швидке прийняття рішень і є пріоритетом структури управління нашого готелю.

Для більш ефективного функціонування всіх підрозділів існуватиме чіткий розподіл завдань і обов'язків, що сприятиме послідовній командній роботі. За допомогою цієї структури, можна відокремити служби, які будуть організовувати роботу крафтової виноробні, винного центру від основних служб готелю, для більшої результативності діяльності вцілому.

Зосередження на конкретних функціях, дозволить співробітникам розвивати спеціалізовані навички та підвищити продуктивність. По суті, це впливатиме на ефективність кожного сервісу готелю та загальну якість обслуговування.

Менеджери готельного підприємства, шляхом розподілу обов'язків, ефективного контролю роботи та дисципліни співробітників, зможуть дотримуватися стандартів та зобов'язань, швидко приймати важливі рішення для забезпечення якості надання послуг, таких як майстер-класи з виноробства та дегустації, винні фестивалі та вечори, школи сомельє та інших.

Внутрішні та зовнішні фактори, які мають певний вплив на ефективність та гнучкість управління вплинули на наш вибір лінійно-функціональної структури для готелю з крафтовою виноробнею. Зокрема, ця структура сприяє раціональному розподілу завдань та повноважень між службою управління крафтовою виноробнею (відповідає за процеси виробництва вина) та службою винного центру (організовує всі заходи та послуги, забезпечуючи високого рівня обслуговування). Зовнішній фактор, в даному випадку, полягає в потребах ринку, зокрема зростаючий інтерес до винного туризму та попит на інноваційні послуги.

Отже, лінійно-функціональна структура для готелю з крафтовою виноробнею, надає можливість чіткого розподілу повноважень та покращення взаємодії між службами та їх персоналом (Додаток Д).

Основні служби готелю, персонал та їх обов'язки, що входять до організаційно-функціональної структури готелю подано у вигляді таблиці (табл.3.1).

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Забезпечення якісного та оперативного обслуговування гостей при їхньому прибутті та виїзді, бронювання номерів, надання інформації про послуги готелю, підтримка комунікації з іншими службами.	Менеджер служби, черговий адміністратор, менеджер з бронювання, касир, гардеробник, носій багажу
Служба управління номерним фондом	Забезпечення чистоти та порядку в номерах, підтримка комфорту для гостей, регулярна заміна білизни, прибирання номерів та інших приміщень.	Менеджер служби, працівник пральні, супервайзер, покоївки, прибиральниці, кастелянша
Адміністративно-управлінська служба	Загальне керівництво готелем, управління персоналом, забезпечення виконання фінансових, юридичних і кадрових функцій, контроль витрат та доходів.	Менеджер служби, менеджер з персоналу секретар, фінансист, головний бухгалтер, бухгалтер, економіст
Служба ресторанного господарства	Забезпечення якісного обслуговування гостей в ресторані, барі, організація банкетів та інших заходів, контроль за приготуванням страв і дотриманням санітарних норм.	Шеф-кухар, кухарі, адміністратор ресторану, офіціанти, бармени, комірник, вантажник
Технічна служба	Забезпечення належного стану інфраструктури готелю, обслуговування та ремонт обладнання, систем вентиляції, електрики, водопостачання, тепlopостачання.	Головний інженер, Інженер з поточного ремонту, електрик, сантехнік, системний адміністратор, слюсар
Служба безпеки	Забезпечення безпеки гостей і персоналу, контроль доступу на територію, відеоспостереження, охорона майна готелю.	Менеджер служби, охоронці, спеціаліст з пожежної безпеки
Служба маркетингу	Розробка стратегії просування готелю, організація рекламних кампаній, партнерська робота з туроператорами, аналіз попиту та конкурентів, управління соціальними мережами.	Менеджер служби, PR-спеціаліст, SMM-спеціаліст Аналітик

Служба управління крафтовою виноробнею	Організація виробництва вина, контроль за процесом ферментації, зберігання та розливу, відповідальність за якість продукції, управління запасами сировини.	Головний винороб, головний технолог, винороби, агроном, енолог,
Служба винного центру	Організація та проведення майстер-класів з виноробства, дегустацій, екскурсій по виноробні, організація роботи школи сомельє.	Менеджер служби, адміністратор, сертифіковані WSET викладачі-сомельє, екскурсовод, сомельє

Джерело: Сформовано автором

За функціональним призначенням, ми можемо поділити приміщення в готелі на такі групи:

- Приймально-вестибюльна група;
- Житлова група;
- Група приміщень побутового обслуговування;
- Група приміщень підприємств харчування;
- Група службово-побутових та господарських приміщень;
- Група приміщень крафтової виноробні;
- Група приміщень винного центру.

Організаційний зв'язок між групами приміщень зображено схематично (рис. 3.1),

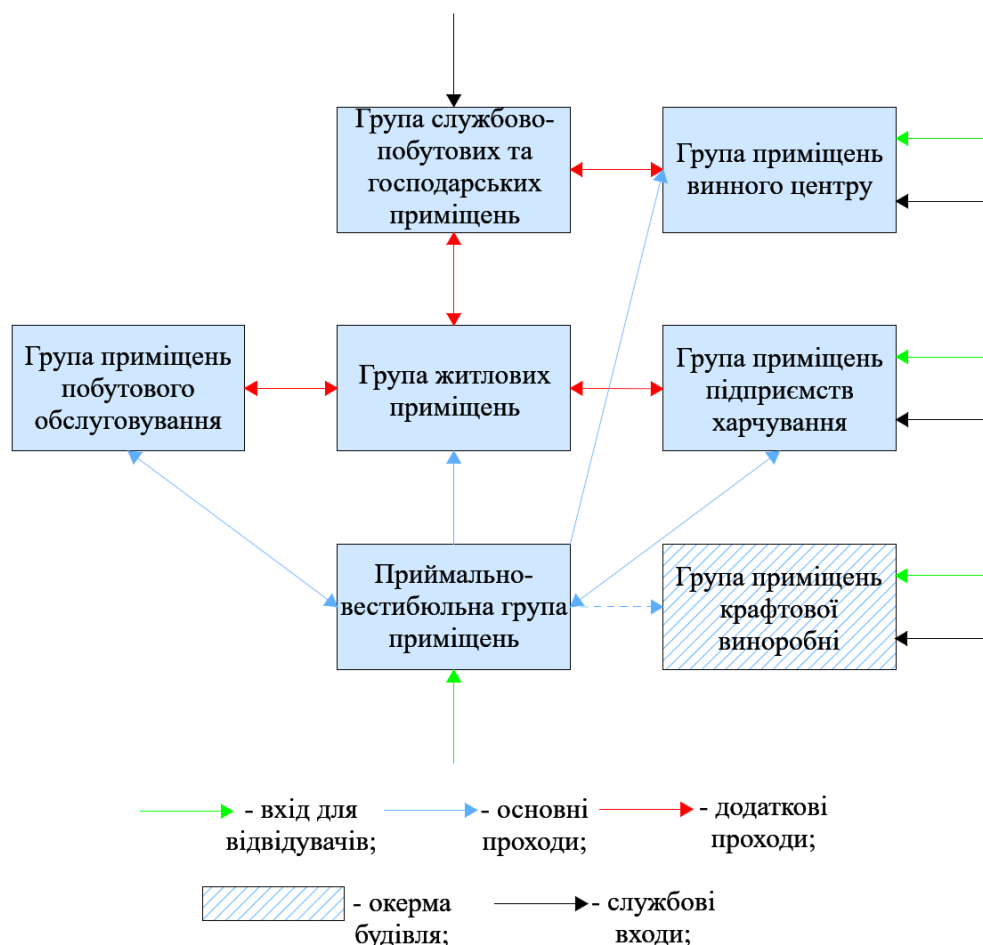


Рис. 3.1 Функціональна схема готельного підприємства

Джерело: Сформовано автором

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень виконуватиме важливі функції, пов'язані з організацією обслуговування гостей. Це перше місце контакту гостей з готелем, яке забезпечуватиме їх перше враження про підприємство. Розраховуємо корисну площу за формулою.

$$\text{Скор} = p \times S \quad [71]$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

**Таблиця 3.2 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень
приймально-вестибюльної групи**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	JYSK	2	2000x900x400	3,6
Крісло	JYSK	4	920x660x700	2,7
Стіл журнальний	JYSK	4	400x400x400	0,6
Телевізор	Samsung	3	1100x200x700	-
Всього				Скор=6,9
Бюро прийому та реєстрації				
Стійка реєстрації	Mebelok	1	1800x640x1100	1,1
Стілець	JYSK	3	450x450x1200	0,6
Шафа для ключів	Buromax	2	370x280x80	-
Всього				Скор=1,7
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	JYSK	1	1600x900x750	1,4
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Сейф	GRIFFON	1	440x440x315	-
Шафа	JYSK	1	1100x600x2200	0,6
Всього				Скор=2,5
Швейцарська зона				
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Стілець	JYSK	1	450x450x1200	0,2
Всього				Скор=0,9
Місце для багажних візків				
Візок для багажу	TOPEX	2	720x450x800	0,6
Всього				Скор=0,6
Камера схову				
Камера схову	LEVMETAL	1	1400x500x2800	0,7
Стелаж	Кронос	2	1000x600x2200	1,2
Всього				Скор=1,9
Гардероб				
Вішалка для одягу	Mebelok	4	1100x550x1600	2,4
Стілець	JYSK	4	450x450x1200	0,8
Банкетка	JYSK	4	1000x350x450	1,4
Всього				Скор=4,6
Пост охорони				
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Стілець	JYSK	1	450x450x1200	0,2
Всього				Скор=0,9

Вбиральня чоловіча				
Унітаз	Kolo	2	360x540x330	0,4
Пісуар	Kolo	2	330x330x590	0,2
Умивальник	Kolo	2	600x450x850	0,5
Всього				Скор=1,1
Вбиральня жіноча				
Унітаз	Kolo	4	360x540x330	0,8
Умивальник	Kolo	2	600x450x850	0,5
Всього				Скор=1,3
Вбиральня для маломобільної групи населення				
Унітаз	Kolo	1	360x540x330	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x450x850	0,3
Поручні для підтримки	Vida-med	2	700x1000	-
Всього				Скор=0,5

Джерело: Сформовано автором

На основі визначеної корисної площі, розраховуємо орієнтовну загальну площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.3) за формулою.

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad [71]$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3$).

Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ² ($S_{заг} = S_{кор} / k$)	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	23	90
Бюро прийому та реєстрації	5,6	12
Кімната чергового адміністратора	8,3	8
Швейцарська зона	3	4
Місце для багажних візків	2	6,6
Камера схову	6,3	10
Гардероб	15,3	-
Пост охорони	3	2
Вбиральня чоловіча	3,6	12
Вбиральня жіноча	4,3	12
Вбиральня для маломобільної групи населення	1,6	10

Джерело: Сформовано автором

Порівнявши корисні площі приміщень приймально-вестибюльної групи з нормативними значеннями відповідно до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», підбираємо раціональну площу кожного приміщення приймально-вестибюльної групи (табл.3.4), [1].

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю

Приміщення	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	90
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8,3
Швейцарська зона	4
Місце для багажних візків	6,6
Камера схову	10
Гардероб	20
Пост охорони	3
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня жіноча	12
Вбиральня для маломобільної групи населення	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	187,9

Джерело: Сформовано автором

Отже, ми визначили, що загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень становитиме - 187,9 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Готель з крафтовою виноробнею, розрахований на 70 номерів, категорія – 3*. Згідно цих даних розраховуємо номерний фонд у вигляді таблиці (табл.3.5).

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 70 номерів

Категорія номерів	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт	Кількість місць, шт		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	2	4

Номер I категорії двомісний	1	2	33	66
Номер I категорії одномісний	1	1	25	25
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	1	2	7	14
Всього			70	115

Джерело: Сформовано автором

Далі потрібно визначити корисну площу номерів, з урахуванням необхідного обладнання (табл. 3.6).

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Номер «Апартаменти»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	2000x1600x550	3,2
Тумбочка біля спального місця	JYSK	2	450x450x500	0,4
Світильник	JYSK	2	100x100x60	-
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Телевізор	Samsung	1	1100x700x240	-
Велике дзеркало	JYSK	1	1500x700x18	-
Міні-сейф	GRIFFON		200x220x170	-
Всього				Скор=4,8
Вітальня				
Диван	JYSK	1	2000x900x400	1,8
Стіл журнальний	JYSK	1	500x450x400	0,2
Крісло	JYSK	2	920x660x700	1,2
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Всього				Скор=3,7
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Ванна	Kolo	1	1800x800x430	1,4
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Тримач-сушарка для рушників	ROBERTA	1	700x450	-
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=2,7

Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=0,5
Передпокій				
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Стілець	JYSK	1	400x400x900	0,2
Підставка під багаж	JYSK	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,8
Всього номеру				Скор=13,5
Номер «Люкс»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	2000x1600x550	3,2
Тумбочка біля спального місця	JYSK	2	450x450x500	0,4
Світильник	JYSK	2	100x100x60	-
Всього				Скор=3,6
Вітальня				
Диван	JYSK	1	2000x900x400	1,8
Стіл журнальний	JYSK	1	500x450x400	0,2
Крісло	JYSK	2	920x660x700	1,2
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Всього				Скор=3,7
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Ванна	Kolo	1	1800x800x430	1,4
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Тримач-сушарка для рушників	ROBERTA	1	700x450	-
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=2,7
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=0,5
Передпокій				
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Підставка під багаж	JYSK	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,6
Всього номеру				Скор=12,1

Номер «Напівлюкс»				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	2000x1600x550	3,2
Тумбочка біля спального місця	JYSK	2	450x450x500	0,4
Світильник	JYSK	2	100x100x60	-
Крісло	JYSK	2	920x660x700	1,2
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Всього				Скор=5,3
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=1,3
Передпокій				
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Підставка під багаж	JYSK	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,6
Всього номеру				Скор=8,2
Номер «Номер І категорії двомісний »				
Житлова кімната				
Ліжко	JYSK	1	2000x1600x550	3,2
- двоспальне	JYSK	2	2000x900x550	(3,6)
- односпальне				
Тумбочка біля спального місця	JYSK	2	450x450x500	0,4
Світильник	JYSK	2	100x100x60	-
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Стілець	JYSK	2	450x450x1200	0,2
Всього				Скор=4,3 (4,7)
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=1,3
Передпокій				
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Підставка під багаж	JYSK	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,6
Всього номеру				Скор=7,2 (7,6)

Номер «Номер I категорії одномісний»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	JYSK	1	2000x900x550	1,8
Тумбочка біля спального місця	JYSK	1	450x450x500	0,2
Світильник	JYSK	1	100x100x60	-
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Стілець	JYSK	1	450x450x1200	0,1
Всього				Скор=2,6
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=1,3
Передпокій				
Шафа для одягу	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Підставка під багаж	JYSK	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,6
Всього номеру				Скор=5,5
Номер «Номер I категорії для мало мобільних груп населення» (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко функціональне	MED1	1	2100x1000x550	2,1
Ліжко односпальне	JYSK	1	2000x900x550	1,8
Тумбочка біля спального місця	JYSK	2	450x450x500	0,4
Світильник	JYSK	2	100x100x60	-
Тумбочка під телевізор	JYSK	1	1200x400x450	0,5
Телевізор	Samsung	1	1100x200x700	-
Стілець	JYSK	2	450x450x1200	0,2
Всього				Скор=5
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	700x360x780	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x500x180	0,3
Душова кабіна з безбар'єрним входом	Ravak	1	1200x1200x2000	1,4
Поручні для підтримки	Vida-med	2	700x1000	-
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=1,9

Передпокій				
Шафа для одягу	ЛУСК	1	2000x600x2200	1,2
Підставка під багаж	ЛУСК	1	900x450x700	0,4
Всього				Скор=1,6
Всього номеру				Скор=8,5

Джерело: Сформовано автором

На основі даних корисної площі номерів (**Скор**), визначаємо орієнтовну загальну площу та порівнюємо з нормативною. Результати наводимо у вигляді таблиці (табл.3.7).

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 70 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Загальна
		Основного	Додаткового		
Апартаменти	28,3	9	1,7	6	45
Люкс	24,3	9	1,7	5,3	40,3
Напівлюкс	17,6	4,3	-	5,3	27,3
Номер I категорії двомісний - з одним двоспальним ліжком - з двома односпальними ліжками	14,3 15,6	4,3	-	5,3	24 25,3
Номер I категорії одномісний	8,6	4,3	-	5,3	18,3
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	16,6	6,3	-	5,3	28,3+20% = 34

Джерело: Сформовано автором

Відповідно до категорії та місткості готельного підприємства, визначаємо склад та площі приміщень поповерхового обслуговування у вигляді таблиці (табл.3.8).

Таблиця 3.8 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування готелю категорії 3* на 70 номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	JYSK	1	2000x900x400	1,8
Крісло	JYSK	4	920x660x700	2,4
Стіл журнальний	JYSK	2	500x450x400	0,4
Телевізор	Samsung	2	1100x200x700	-
Всього				Скор=4,6
Кімната чергового персоналу				
Шафа для чистої білизни	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Всього				Скор=2,4
Приміщення старшої покоївки				
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Шафа для документів	Roko	1	800x450x1850	0,3
Всього				Скор=1,5
Комора брудної білизни				
Шафа для зберігання брудної білизни	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Всього				Скор=1,2
Площадка розбирання брудної білизни				
Стіл для сортування	JYSK	1	1600x900x750	1,4
Всього				Скор=1,4
Кімната побутового обслуговування				
Стелаж	Кронос	2	1000x600x2200	1,2
Всього				Скор=1,2
Приміщення для зберігання візків				
Візок покоївки	ATMA	2	1300x1200x530	3,1
Всього				Скор=3,1
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Kolo	1	360x540x330	0,2
Умивальник	Kolo	1	600x450x850	0,3
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x2000	0,8
Дзеркало	JYSK	1	800x600x20	-
Всього				Скор=1,3

Джерело: Сформовано автором

На основі визначеної корисної площі приміщень поповерхового обслуговування, формуємо порівняльну таблицю з нормативними значеннями (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ² ($S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k$)	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	14,3	32
Кімната чергового персоналу	8	10
Приміщення старшої покоївки	5	12
Комора брудної білизни	4	6
Площадка розбирання брудної білизни	4,6	4
Кімната побутового обслуговування	4	6-8
Приміщення для зберігання візків	10,3	8
Санвузол для персоналу	4,3	4

Джерело: Сформовано автором

Порівнявши корисні площі приміщень поповерхового обслуговування з нормативними значеннями відповідно, було підібрано площу кожного приміщення (табл.3.10).

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю категорії 3* на 70 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	32
Кімната чергового персоналу	10
Приміщення старшої покоївки	12
Комора брудної білизни	6
Площадка розбирання брудної білизни	4,6
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків	10,3
Санвузол для персоналу	4,3

Джерело: Сформовано автором

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Згідно концепції в готелі з крафтовою виноробнею та школою сомельє, для гостей будуть представлені такі заклади ресторанного господарства:

- Ресторан вищого класу на 86 місць, який буде розташовуватися на першому поверсі готельного підприємства;
- Лобі-бар, який буде знаходитися при вестибюлі на першому поверсі готельного підприємства;
- Винний бар, який буде знаходитися на даху готелю.

Умови харчування - з 07:00 до 10:00 тільки для мешканців готелю. Тип харчування - ВВ (bed & breakfast) у вартість проживання входить сніданок. Вид обслуговування «шведський стіл» по меню розширеного американського сніданку. Після 11:00 ресторан працюватиме як загальнодоступний заклад по меню вільного вибору. Вид обслуговування «А ля карт». Обслуговування в ресторані здійснюватиметься офіціантами (повне).

Лобі-бар на 6 місць буде діяти як заклад для мешканців готелю, за методом обслуговування «А ля карт» (барменами) по окремому меню для лобі-бару.

Також, в готелі буде винний бар на даху розрахований на 40 місць, за методом обслуговування «А ля карт» (офіціантами та барменами) по окремому меню для винного бару. Перелік закладів відображено у вигляді таблиці (табл.3.11).

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресторан	Вищий	87	Мешканці готелю та інші гості	Сніданок - «шведський стіл», обід і вечеря «А ля карт»	Офіціантами, повне	Українська та європейська кухня	07:00-23:00 (сніданок 07:00-10:00)

Лобі-бар	Вищий	6	Мешканці готелю та інші гості	«А ля карт»	Барменами	-	05:00-23:00
Винний бар на даху	Вищий	40	Мешканці готелю та інші гості	«А ля карт»	Офіціантами та барменами	Широкий асортимент вин	13:00-22:00
Їдальня для персоналу	-	25	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06:00 – 21:00

Джерело: Сформовано автором

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Розробка виробничої програми закладу ресторанного підприємства складається з різних компонентів. В першу чергу зі складання меню страв та напоїв в усіх закладах готельного підприємства (табл. 3.12; табл. 3.13; табл. 3.14; табл. 3.15; табл. 3.16).

Таблиця 3.12 – Меню розширеного американського сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Брускета з прошутто (прошутто, рукола, томати черрі, оливкова олія)	60
згідно ТК	Брускета з козячим сиром та медом (козячий сир, мед, горіхи, чабата)	60
згідно ТК	Салат з качки з апельсином (качка, апельсин, зелень, спеції)	80
згідно ТК	Салат «Літній» (картопля молода, огірки, помідори, цибуля зелена, квасоля стручкова консервована, яйця, сметана)	80
згідно ТК	Салат з козячим сиром і буряком (буряк, козячий сир, горіхи, рукола, оливкова олія)	80
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (огірки, помідори, перець, зелень)	40/40/40/30
згідно ТК	Овочі гриль (кабачки, баклажан, перець, оливкова олія)	50/50/50
згідно ТК	Мариновані гриби (білі гриби, оцет, часник, спеції)	50
згідно ТК	Вінегрет (буряк, картопля, морква, солоні огірки)	70
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса, шинка, саямі, зелень)	60/50/40/30
згідно ТК	Сирна тарілка (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	40/40/40/40/20/15
	Вершки «President», 10%	10
	Кефір «Злагода» вітамінізований 2,5%	150
	Йогурт «Чудо» (Полуниця, персик, манго, вишня) 2,5%	210

Основні страви		
згідно ТК	Печена скумбрія (скумбрія, лимон, часник, зелень, спеції)	100
згідно ТК	Бефстроганов із телятини (телятина, вершки, цибуля, гриби)	90
згідно ТК	Міні-відбивна зі свинини (свинина, борошно, яйця, спеції)	60
згідно ТК	Міні-голубці з м'ясом та рисом (капуста, м'ясо, рис, морква, цибуля)	60
згідно ТК	Курячі рулети з сиром	80
згідно ТК	Овочі по-прованськи (перець, баклажан, кабачок, помідори)	50/50/50/50
згідно ТК	Картопля молода відварна	80
згідно ТК	Рис з овочами	80
згідно ТК	Каша гречана на молоці	80
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	80
згідно ТК	Паста з лісовими грибами (паста, лісові гриби, трюфельна олія)	100
згідно ТК	Млинці з грибами (шампінйони)	80
згідно ТК	Равіолі з сиром та шпинатом (равіолі, сир, шпинат)	90
згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (картопля, гриби, цибуля)	60
згідно ТК	Омлет з двох яєць з сиром та шинкою	90
згідно ТК	Сирники класичні	70
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Самбук з чорної смородини (смородина, вершки, цукор)	60
згідно ТК	Яблучний штрудель (яблука, цукор, кориця)	75
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	60
згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	70
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	150
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Компот з сухофруктів	250
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	250
Закупівельні напої (соки, води)		
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	500
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	500
	Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	330

	Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	330
	Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	200
	Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
згідно ТК	Хліб пшеничний	25
згідно ТК	Багет пшеничний	25
згідно ТК	Багет гречаний	25
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	25
згідно ТК	Солодкі круасани з шоколадом (слойоне тісто, темний шоколад)	45
згідно ТК	Солодкі круасани з полуницею (слойоне тісто, полуниця)	45
згідно ТК	Пікантні гріссіні (гріссіні, пряні трави)	25
згідно ТК	Кекси з полуницею	50

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Печена форель по-закарпатськи (форель, лимон, часник, зелень, спеції)	250
згідно ТК	Традиційний бограч (яловичина, картопля, цибуля, паприка, морква)	300
згідно ТК	Гуцульський Банош з бринзою (кукурудзяна крупа, бринза, вершкове масло, сметана)	250
згідно ТК	Карпатський варений сир з грибами (сир, гриби, часник, зелень)	200
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бутерброд з червоною ікрою (хліб, червона ікра, масло)	120
згідно ТК	Тартар з лосося з авокадо (лосось, авокадо, лимон, оливкова олія)	150
згідно ТК	Печена скумбрія (скумбрія, лимон, часник, зелень, спеції)	200
згідно ТК	Тартар з креветок та авокадо (креветки, авокадо, лимон, оливкова олія)	150

згідно ТК	Салат з козячим сиром і буряком (буряк, козячий сир, горіхи, рукола, оливкова олія)	180
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (огірки, помідори, перець, зелень)	40/40/40/30
згідно ТК	Овочі гриль (кабачки, баклажан, перець, оливкова олія)	50/50/50
згідно ТК	Мариновані гриби (білі гриби, оцет, часник, спеції)	120
згідно ТК	Вінегрет (буряк, картопля, морква, солоні огірки)	150
згідно ТК	М'ясна тарілka (ковбаса, шинка, салямі, зелень)	60/50/40/30
згідно ТК	Паштет із кролика з трюфельною олією (кролик, вершкове масло, трюфельна олія)	100
згідно ТК	Салат з качки з апельсином (качка, апельсин, зелень, спеції)	150
згідно ТК	Рол із перепелиних яєць з лососем (перепелині яйця, лосось, рукола, оливкова олія)	130
згідно ТК	Сирна тарілka (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	40/40/40/40/20/15
Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки у вершковому соусі (креветки, вершки, часник, спеції)	120/30
згідно ТК	Грибний жульєн (гриби, вершкове масло, сир, цибуля)	120
Супи		
згідно ТК	Український борщ з пампушками (буряк, капуста, картопля, м'ясо, морква)	300/50
згідно ТК	Французький цибулевий суп (цибуля, бульйон, вершкове масло, сир)	250
згідно ТК	Грибний крем-суп (гриби, вершки, картопля, цибуля)	200
згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза з вершками (гарбуз, вершки, морква, цибуля)	250
Основні страви		
згідно ТК	Форель на грилі (форель, лимон, зелень, оливкова олія)	250
згідно ТК	Бефстроганов із телятини (телятина, вершки, цибуля, гриби)	220
згідно ТК	Качка по-угорськи з яблуками (качка, яблука, мед, спеції)	300
згідно ТК	Паста з лісовими грибами (паста, лісові гриби, трюфельна олія)	200
згідно ТК	Свинячий ошийок запечений з яблуками (свинячий ошийок, яблука, часник, спеції)	280
згідно ТК	Голубці з м'ясом та рисом (капуста, м'ясо, рис, морква, цибуля)	250
згідно ТК	Равіолі з сиром та шпинатом (равіолі, сир, шпинат)	180
згідно ТК	Телятина з брусничним соусом (телятина, брусниця, вершки)	230/30
згідно ТК	Кролик тушкований у сметані (кролик, сметана, морква, цибуля)	250
згідно ТК	Риба по-середземноморськи (риба, оливкова олія, помідори, зелень)	240
згідно ТК	Відбивна зі свинини (свинина, борошно, яйця, спеції)	220
згідно ТК	Овочі по-прованськи (перець, баклажан, кабачок, помідори)	50/50/50/50
згідно ТК	Стейк з яловичини (яловичина, сіль, перець, оливкова олія)	250
згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (картопля, гриби, цибуля)	200
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Самбук з чорної смородини (смородина, вершки, цукор)	120
згідно ТК	Яблучний штрудель (яблука, цукор, кориця)	150
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	120

згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	130
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай із карпатських трав (трави, мед)	250
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	150
згідно ТК	Гарячий шоколад з корицею	180
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Молочний коктейль з медом та корицею	250
згідно ТК	Компот з сухофруктів	250
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
згідно ТК	Пампушки з часником	100
згідно ТК	Хліб пшеничний	50
згідно ТК	Багет пшеничний	50
згідно ТК	Багет гречаний	50
згідно ТК	Домашній хліб із травами	50
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	50
згідно ТК	Кекси з полуницею	80
згідно ТК	Хрусткі багети з маслом	150

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Hetman», ТМ «Nemiroff», Україна 40% об.	0,5/0,05
Горілка «Козацька рада», Україна, 40% об	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», ТМ «Finlandia Vodka Worldwide», Фінляндія 40% об	0,5/0,05
Горілка «Absolut», ТМ «Absolut», Швеція 40% об.	0,5/0,05
Горілка «Grey Goose», ТМ «Grey Goose», Франція 40% об	0,5/0,05
Вина власного виробництва	
Вино біле сухе власного виробництва	0,75/0,15
Вино напівсолодке власного виробництва	0,75/0,15
Вино червоне сухе власного виробництва	0,75/0,15
Вино червоне напівсухе власного виробництва	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке власного виробництва	0,75/0,15

Виноградні вина	
Вино «Трамінер» біле сухе, ТМ «Котнар», Україна, 12% об.	0,75/0,15
Вино «Рислінг Рейнський» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11% об.	0,75/0,15
Вино «Іршаї Олівер» біле напівсолодке, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75/0,15
Вино «Chardonnay» біле сухе, ТМ «Oreanda», Україна 13% об.	0,75/0,15
Вино «Riesling» біле напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна 12.5% об.	0,75/0,15
Вино «Блан де Нуар» рожеве сухе, ТМ «Котнар», Україна, 12% об	0,75/0,15
Вино «Рожевий Каберне» рожеве напівсухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75/0,15
Вино «Whispering Angel» рожеве сухе, ТМ «Château d'Esclans», Франція, 13% об.	0,75/0,15
Вино «Каберне Совінйон» червоне сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 13% об.	0,75/0,15
Вино «Піно Нуар» червоне сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 12% об.	0,75/0,15
Вино «Мерло» червоне напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 12.5% об.	0,75/0,15
Вино «Ізабелла» червоне напівсолодке, ТМ «Котнар», Україна, 10.5% об.	0,75/0,15
Вино «Pinot Noir» червоне напівсолодке, ТМ «Kolonist», Україна, 13.0% об.	0,75/0,15
Вино «Saperavi» червоне напівсолодке, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об	0,75/0,15
Вино «Syrah» червоне напівсолодке, ТМ «Château de L'Adu», Франція, 13.5% об.	0,75/0,15
Шампанське та інше ігристе вино	
Ігристе вино «Закарпатське Ігристе» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75
Ігристе вино «Рислінг Ігристий» біле напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 11% об.	0,75
Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія 7.5% об.	0,75
Ігристе вино «Сава» рожеве сухе, ТМ «Freixenet», Іспанія 11.5% об.	0,75
Шампанське «Закарпатське Шампанське Рислінг» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 12% об.	0,75
Шампанське «Традиційне Закарпатське» біле напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 11.5% об.	0,75
Шампанське «Laurent-Perrier» рожеве брют, Франція 12% об.	0,75
Коньяки і бренді	
Коньяк «Shabo» 5 зірок, Україна 40% об.	0,5/0,05
Коньяк «Askania» 3 зірки, Україна 40% об.	0,5/0,05
Коньяк «Martell VSOP», Франція 40% об.	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy XO», Франція 40% об.	0,5/0,05
Бренді «Стара Казка» витриманий, Україна 40% об.	0,5/0,05
Бренді «Metaxa 7 Stars», Греція 40% об.	0,5/0,05
Лікери	
Лікер «Amaretto Di Saronno», Італія 28% об.	0,5/0,05
Лікер «Jägermeister», Німеччина 35% об.	0,5/0,05
Лікер «Baileys» оригінальний, Ірландія 17% об.	0,5/0,05
Лікер «Crème de Cassis» чорна смородина, Франція 20% об.	0,5/0,05

Мінеральні води	
Вода мінеральна лікувально-столова «Поляна Квасова», Україна	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Indian Tonic», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Club Soda», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Pomegranate», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Bitter Lemon», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Classic Mojito», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
Соки	
Сік виноградний білий, ТМ «Galicia», Україна	1/0,2
Сік гранатовий, ТМ «Galicia», Україна	1/0,2
Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
Пиво	
Пиво «Obolon Premium» світле, Україна 5% об.	0,5
Пиво «Chernigivske Vile» нефільтроване, Україна 5% об.	0,5
Пиво «Stella Artois» світле, Бельгія 5.2% об.	0,5
Пиво «Guinness» темне, Ірландія 4.2% об.	0,5
Пиво «Heineken» світле, Нідерланди 5% об.	0,5
Пиво «Corona Extra» світле, Мексика 4.5% об.	0,5
Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване, Бельгія 4.9% об.	0,5
Пиво «Heineken 0.0» безалкогольне, Нідерланди 0% об.	0,5
Пиво «Budweiser Zero» безалкогольне, США 0% об.	0,5

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г /Величина порції, мл
	Коктейлі	
	Безалкогольні	
згідно ТК	Коктейль «Mojito» (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	300
згідно ТК	Коктейль «Cinderella» (апельсиновий сік, лимонний сік, ананасовий сік, гранатовий сироп)	300
згідно ТК	Коктейль «Apple Fizz» (яблучний сік, содова, лимонний сік, м'ята)	300
згідно ТК	Коктейль «Berry Lemonade» (полуниця, лимон, цукор, вода, м'ята)	300
	Алкогольні	
згідно ТК	Коктейль «Mojito» (білий ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, содова)	300
згідно ТК	Коктейль «Margarita» (текіла, сік лайму, оранж лікер, сіль)	300
згідно ТК	Коктейль «Cosmopolitan» (горілка, вишневий лікер, сік лайму, цукровий сироп)	300
згідно ТК	Коктейль «Daiquiri» (білий ром, сік лайму, цукровий сироп)	300
	Горілка	
	Горілка «Hetman», ТМ «Nemiroff», Україна 40% об.	0,5/0,05
	Горілка «Козацька рада», Україна, 40% об	0,5/0,05
	Горілка «Finlandia», ТМ «Finlandia Vodka Worldwide», Фінляндія 40% об	0,5/0,05
	Виноградні вина	
	Вино «Рислінг Рейнський» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11% об.	0,75/0,15
	Вино «Riesling» біле напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Whispering Angel» рожеве сухе, ТМ «Château d'Esclans», Франція, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Рожевий Каберне» рожеве напівсухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Saperavi» червоне напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Піно Нуар» червоне сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 12% об.	0,75/0,15
	Шампанське та інше ігристе вино	
	Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія 7.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Cava» рожеве сухе, ТМ «Freixenet», Іспанія 11.5% об.	0,75
	Шампанське «Veuve Clicquot» біле брют, Франція 12% об.	0,75
	Коньяки і бренді	
	Коньяк «Martell VSOP», Франція 40% об.	0,5/0,05
	Коньяк «Hennessy XO», Франція 40% об.	0,5/0,05

Продовження таблиці 3.15

	Бренді «Стара Казка» витриманий, Україна 40% об.	0,5/0,05
	Лікери	
	Лікер «Amaretto Di Saronno», Італія 28% об.	0,5/0,05
	Лікер «Jägermeister», Німеччина 35% об.	0,5/0,05
	Пиво	
	Пиво «Guinness» темне, Ірландія 4.2% об.	0,5
	Пиво «Heineken» світле, Нідерланди 5% об.	0,5
	Пиво «Corona Extra» світле, Мексика 4.5% об.	0,5
	Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване, Бельгія 4.9% об.	0,5
	Мінеральні води	
	Вода мінеральна лікувально-столова «Поляна Квасова», Україна	0,5
	Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	0,5
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Фруктові води	
	Напій безалкогольний сильногазований «Indian Tonic», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Club Soda», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Pomegranate», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Bitter Lemon», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Classic Mojito», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Соки	
	Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2

	Гарячі напої власного виробництва	
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	150
	Холодні напої власного виробництва	
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	250
	Холодні страви та закуски	
згідно ТК	Бутерброд з червоною ікрою (хліб, червона ікра, масло)	120
згідно ТК	Мариновані гриби (білі гриби, оцет, часник, спеції)	120
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса, шинка, саямі, зелень)	60/50/40/30
згідно ТК	Паштет із кролика з трюфельною олією (кролик, вершкове масло, трюфельна олія)	100
згідно ТК	Рол із перепелиних яєць з лососем (перепелині яйця, лосось, рукола, оливкова олія)	130
згідно ТК	Сирна тарілка (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	40/40/40/40/20/15
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Креветки у вершковому соусі (креветки, вершки, часник, спеції)	120/30
згідно ТК	Грибний жульєн (гриби, вершкове масло, сир, цибуля)	120
згідно ТК	Гриби в сметанному соусі (гриби білі, вершки, сир)	120/30
	Солодкі страви (десерти)	
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	120
згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	130
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	
згідно ТК	Багет пшеничний	50
згідно ТК	Багет гречаний	50
згідно ТК	Домашній хліб із травами	50
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	50
згідно ТК	Кекси з полуницею	80
згідно ТК	Хрусткі багети з маслом	150

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 3.16 – Меню винного бару на даху готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г /Величина порції, мл
	Гарячі винні напої власного виробництва	
згідно ТК	Глінтвейн червоний класичний (червоне вино, апельсин, кориця, гвоздика) 10% об.	200
згідно ТК	Глінтвейн з ягодами (червоне вино, ожина, малина, гвоздика) 10% об.	200
згідно ТК	Карамельний глінтвейн (червоне вино, карамельний сироп, гвоздика) 10% об.	200
згідно ТК	Вино з гарячим шоколадом (червоне вино, шоколад, кориця, ваніль) 12% об.	200
згідно ТК	Медовий винний коктейль (червоне вино, мед, апельсин, ваніль) 12% об.	200
згідно ТК	Гарячий коктейль з рожевим вином та фруктами (рожеве вино, полуниця, апельсин, кориця) 9% об.	200
	Холодні винні напої власного виробництва	
згідно ТК	Сангрія червона (червоне вино, апельсин, яблуко, кориця) 9% об.	250
згідно ТК	Сангрія біла (біле вино, лимон, полуниця, м'ята) 8% об.	250
згідно ТК	Коктейль із вином та содовою (біле вино, содова, лайм) 7% об.	250
згідно ТК	Мохіто з білим вином (біле вино, м'ята, лайм) 9% об.	250
згідно ТК	Коктейль із вином та полуничним пюре (рожеве вино, полуничне пюре, м'ята) 8% об.	250
згідно ТК	Апероль на основі білого вина (біле вино, апельсиновий лікер, газована вода) 9% об.	250
згідно ТК	Біле вино з тоніком (біле вино, тонік, огірок) 7% об.	250
	Вина власного виробництва	
	Вино біле сухе власного виробництва	0,75/0,15
	Вино напівсолодке власного виробництва	0,75/0,15
	Вино червоне сухе власного виробництва	0,75/0,15
	Вино червоне напівсухе власного виробництва	0,75/0,15
	Вино червоне напівсолодке власного виробництва	0,75/0,15
	Кріплені вина	
	Вино «Мадера Біле», ТМ «Shabo», Україна 18% об.	0,75/0,15
	Вино «Портвейн Червоний», ТМ «Koblevo», Україна 17% об.	0,75/0,15
	Вино «Sherry Fino» біле, ТМ «Тіо Пере», Іспанія, 15% об.	0,75/0,15
	Кріплене вино «Мускат Закарпатський» біле солодке, ТМ «Шато Чизай», Україна, 16% об.	0,75/0,15
	Вино «Porto Cruz Ruby» червоне, ТМ «Cruz», Португалія, 19% об.	0,75/0,15
	Вино «Vermouth Rosso» червоне, ТМ «Martini», Італія, 16% об.	0,75/0,15
	Кріплене вино «Каберне Десертне» червоне напівсолодке, ТМ «Шато Чизай», Україна, 16% об.	0,75/0,15

	Вино «Vermouth Extra Dry» біле, ТМ «Noilly Prat», Франція, 18% об.	0,75/0,15
	Вино «Sherry Cream» червоне, ТМ «Harveys», Іспанія, 17% об.	0,75/0,15
	Виноградні вина	
	Біле вино	
	Вино «Rkatsiteli» біле сухе, ТМ «Shabo», Україна 12% об.	0,75/0,15
	Вино «Трамінер» біле сухе, ТМ «Котнар», Україна, 12% об.	
	Вино «Рислінг Рейнський» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11% об.	0,75/0,15
	Вино «Chardonnay» біле сухе, ТМ «Oreanda», Україна 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Іршаї Олівер» біле напівсолодке, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Riesling» біле напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Vouvray Moelleux» біле напівсолодке, ТМ «Domaine Huet», Франція, 12% об.	0,75/0,15
	Вино «Albariño» біле напівсолодке, ТМ «Pazo Señorans», Іспанія, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Blanc de Blancs» біле напівсолодке, ТМ «Moët & Chandon», Франція, 12% об.	0,75/0,15
	Вино «Riesling Spätlese» біле солодке, ТМ «Dr. Loosen», Німеччина, 8% об.	0,75/0,15
	Вино «Moscato d'Asti» біле солодке, ТМ «Vietti», Італія, 5.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Токаї Aszú» біле солодке, ТМ «Royal Tokaji», Угорщина, 11% об.	0,75/0,15
	Вино «Sauternes» біле солодке, ТМ «Château d'Yquem», Франція, 13.5% об.	0,75/0,15
	Рожеве вино	
	Вино «Syrah» рожеве сухе, ТМ «Villa Krim», Україна 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Syrah Rose» рожеве сухе, ТМ «Villa Krim», Україна, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Whispering Angel» рожеве сухе, ТМ «Château d'Esclans», Франція, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Рожевий Каберне» рожеве напівсухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Rosé d'Anjou» рожеве напівсолодке, ТМ «Bouvet Ladubay», Франція, 10.5% об.	0,75/0,15
	Вино «White Zinfandel» рожеве напівсолодке, ТМ «Sutter Home», США, 10% об.	0,75/0,15
	Вино «Petit Verdot Rosé» рожеве напівсолодке, ТМ «Santa Rita», Чилі, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Cabernet Franc Rosé» рожеве напівсолодке, ТМ «Chateau de Minière», Франція, 12% об.	0,75/0,15
	Вино «Pink Moscato» рожеве солодке, ТМ «Barefoot», США, 9% об.	0,75/0,15
	Вино «Malbec Rosé» рожеве солодке, ТМ «Alamos», Аргентина, 12% об.	0,75/0,15

	Вино «Zweigelt Rosé» рожеве солодке, ТМ «Hillinger», Австрія, 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Cinsault Rosé» рожеве солодке, ТМ «Whispering Angel», Франція, 12.5% об.	0,75/0,15
	Червоне вино	
	Вино «Merlot» червоне сухе, ТМ «Villa Krim», Україна 13.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Каберне Совіньйон» червоне сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Піно Нуар» червоне сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 12% об.	0,75/0,15
	Вино «Cabernet Sauvignon» червоне сухе, ТМ «Shabo», Україна, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Saperavi» червоне напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Мерло» червоне напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Chianti Classico» червоне сухе, ТМ «Ruffino», Італія, 13.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Ізабелла» червоне напівсолодке, ТМ «Котнар», Україна, 10.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Pinot Noir» червоне напівсолодке, ТМ «Kolonist», Україна, 13.0% об.	0,75/0,15
	Вино «Petite Sirah Sweet» червоне напівсолодке, ТМ «Bogle», США, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Tempranillo Tinto» червоне напівсолодке, ТМ «Bodegas Veronia», Іспанія, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Touriga Nacional» червоне напівсолодке, ТМ «Quinta do Crasto», Португалія, 13.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Zinfandel Sweet» червоне напівсолодке, ТМ «Gnarly Head», США, 14% об.	0,75/0,15
	Вино «Pinot Noir» червоне напівсолодке, ТМ «Kolonist», Україна, 13.0% об.	0,75/0,15
	Вино «Saperavi» червоне напівсолодке, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Syrah» червоне напівсолодке, ТМ «Château de L'Ady», Франція, 13.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Cabernet Franc Sweet» червоне солодке, ТМ «Domaine de la Solitude», Франція, 13% об.	0,75/0,15
	Вино «Syrah Sweet» червоне солодке, ТМ «Château Ste. Michelle», США, 13.5% об.	0,75/0,15
	Вино «Mourvèdre Sweet» червоне солодке, ТМ «Domaine Tempier», Франція, 14% об.	0,75/0,15
	Вино «Grenache Rouge» червоне солодке, ТМ «Côtes du Rhône», Франція, 13% об.	0,75/0,15
	Шампанське	
	Шампанське «Veuve Clicquot» біле брют, Франція 12% об.	0,75
	Шампанське «Закарпатське Шампанське Рислінг» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 12% об.	0,75

	Шампанське «Традиційне Закарпатське» біле напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 11.5% об.	0,75
	Шампанське «Brut» біле, ТМ «Moët & Chandon», Франція 12% об.	0,75
	Шампанське «Veuve Clicquot Brut» біле, ТМ «Veuve Clicquot», Франція, 12% об.	0,75
	Шампанське «Pommery Brut Royal» біле, ТМ «Pommery», Франція, 12% об.	0,75
	Шампанське «Louis Roederer Brut Premier» біле, ТМ «Louis Roederer», Франція, 12% об.	0,75
	Шампанське «Laurent-Perrier» рожеве брют, Франція 12% об.	0,75
	Ігристе вино	
	Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія 7.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Закарпатське Ігристе» біле сухе, ТМ «Шато Чизай», Україна, 11.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Рислінг Ігристий» біле напівсухе, ТМ «Котнар», Україна, 11% об.	0,75
	Ігристе вино «Prosecco» біле сухе, ТМ «Valdo», Італія, 11% об.	0,75
	Ігристе вино «Asti Spumante» біле напівсолодке, ТМ «Martini», Італія, 7% об.	0,75
	Ігристе вино «Moscato d'Asti» біле солодке, ТМ «Vietti», Італія, 5.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Krimart» рожеве сухе, Україна	0,75
	Ігристе вино «Rosé Spumante» рожеве сухе, ТМ «Zonin», Італія, 11.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Cava» рожеве сухе, ТМ «Freixenet», Іспанія 11.5% об.	0,75
	Ігристе вино «Brachetto d'Acqui» рожеве напівсолодке, ТМ «Banfi», Італія, 5.5% об.	0,75
	Мінеральні води	
	Вода мінеральна лікувально-столова «Поляна Квасова», Україна	0,5
	Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	0,5
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
	Фруктові води	
	Напій безалкогольний сильногазований «Indian Tonic», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Club Soda», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Pomegranate», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Bitter Lemon», ТМ «Schweppes», Україна	0,75

	Напій безалкогольний сильногазований «Classic Mojito», ТМ «Schweppes», Україна	0,75
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	0,5
	Соки	
	Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	1/0,2
	Гарячі напої власного виробництва	
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	150
	Холодні напої власного виробництва	
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	250
	Холодні страви та закуски	
згідно ТК	Бутерброд з червоною ікрою (хліб, червона ікра, масло)	120
згідно ТК	Брускета з прошутто (прошутто, рукола, томати черрі, оливкова олія)	120
згідно ТК	Брускета з козячим сиром та медом (козячий сир, мед, горіхи, чабата)	120
згідно ТК	Тартар із лосося (лосось, каперси, лимонний сік, зелень)	125
згідно ТК	Карпаччо з лосося (тонкі слайси лосося, оливкова олія, лимон)	100
згідно ТК	Морепродукти в маринаді (креветки, кальмари, часник, зелень)	60/60/20
згідно ТК	Салат з томатами та моцарелою (помідори, моцарела, базилік, оливкова олія)	150
згідно ТК	Салат із сиром фета та оливками (сир фета, оливки, огірки, зелень)	160

згідно ТК	Крем із баклажанів (баклажани, часник, оливкова олія)	100
згідно ТК	Тарталетки з гуакомоле (авокадо, помідори, лайм, тарталетки)	100
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса, шинка, саямі, зелень)	60/50/40/30
згідно ТК	Паштет із кролика з трюфельною олією (кролик, вершкове масло, трюфельна олія)	100
згідно ТК	Рол із перепелиних яєць з лососем (перепелині яйця, лосось, рукола, оливкова олія)	130
згідно ТК	Сирна тарілка (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	40/40/40/40/20/15
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Запечені мідії (мідії, пармезан, часниковий соус)	110
згідно ТК	Креветки у вершковому соусі (креветки, вершки, часник, спеції)	120/30
згідно ТК	Картопляні крокети (картопля, сир, зелень)	120
згідно ТК	Фаршировані шампінйони (гриби, сир, зелень)	120
згідно ТК	Грибний жульєн (гриби, вершкове масло, сир, цибуля)	120
згідно ТК	Гриби в сметанному соусі (гриби білі, вершки, сир)	120/30
згідно ТК	Слойки з бринзою (слойки, бринза, зелень)	100
згідно ТК	Міні-піца з сиром та томатами (сир, томати, базилік)	150
	Солодкі страви (десерти)	
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	120
згідно ТК	Панакота (панакота, малиновий соус)	100
згідно ТК	Меренговий рулет із кремом (меренга, вершковий крем, полуниця)	100
згідно ТК	Профітролі з кремом (заварне тісто, вершковий крем)	80
згідно ТК	Желе з вина (вино, желатин, ягоди)	100
згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	130
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	
згідно ТК	Багет пшеничний	50
згідно ТК	Багет гречаний	50
згідно ТК	Домашній хліб із травами	50
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	50
згідно ТК	Солодкі круасани з шоколадом (слойоне тісто, темний шоколад)	60
згідно ТК	Солодкі круасани з полуницею (слойоне тісто, полуниця)	60
згідно ТК	Пікантні гріссіні (гріссіні, пряні трави)	50
згідно ТК	Кекси з полуницею	80

Джерело: Сформовано автором

Розробивши ресторану вищого класу при готелі, розраховуємо графік завантаження обідньої зали готельного підприємства (табл.3.17).

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 87 місць

Години роботи	Оборотність місяця за годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Розширений американський сніданок		115
10:00-11:00	Перерва		
11:00-12:00	1,5	40	53
12:00-13:00	1,5	50	66
13:00-14:00	1,5	70	92
14:00-15:00	1,5	60	79
15:00-16:00	1,5	50	66
16:00-17:00	1,5	30	40
17:00-18:00	1,5	40	53
18:00-19:00	0,6	70	37
19:00-20:00	0,6	100	53
20:00-21:00	0,6	80	42
21:00-22:00	0,6	70	37
22:00-23:00	0,6	60	32
Всього відвідувачів за день			765
Денна оборотність місяця			8,8

Джерело: Сформовано автором

Найвища завантаженість залу у період часу з 13:00 до 16:00 та з 19:00 до 20:00. Це пов'язано з тим, що в обідній час гостям пропонують страви на вибір, а ввечері організують вечерю з розважальною програмою. Загальна кількість гостей ресторанного залу протягом обіднього та вечірнього часу становить 765 осіб, а денна оборотність місяця — 8,8 рази.

Для розрахунку денної кількості кулінарної продукції використовуються дані про загальну кількість відвідувачів за день та коефіцієнт споживання страв. Кількість страв, які реалізуються за день, визначається за формулою:

$$N_{стр} = 115 * 7 + 765 * 3,5 = 3485 \text{ страв}$$

Далі визначаємо асортиментний склад продукції ресторану під час сніданку (табл. 3.18).

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		242
Рибні		15	37
М'ясні		30	73
Овочеві		35	84
Кисломолочні продукти		20	48
<i>Гарячі страви:</i>	50		403
Рибні, м'ясні		50	202
Овочеві		15	61
Круп'яні		15	61
Ячні, сирні		20	80
<i>Солодкі страви</i>	20		161
Всього	100		805

Джерело: Сформовано автором

Далі визначаємо асортиментний склад продукції, реалізованої за весь день (табл.3.19).

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		804
Рибні		30	241
М'ясні		15	121
Овочеві		35	281
Кисломолочні продукти		20	161
<i>Гарячі закуски</i>	5		134
<i>Супи:</i>	25		670
Прозорі		10	67
Заправні		90	603
<i>Другі гарячі страви:</i>	30		804
Рибні		30	241
М'ясні		50	402
Овочеві		5	40
Круп'яні		5	40
Ячні, сирні		10	81
<i>Солодкі страви</i>	10		268
Всього	100		2680

Джерело: Сформовано автором

Розрахунки закупівельної продукції для ресторану оформлюємо також у вигляді таблиць (табл. 3.20; табл. 3.21).

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 115 відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	28
<i>Холодні напої:</i>		0,25	28
- мінеральна вода	л	0,125	14
- натуральний сік		0,125	14
<i>Хліб:</i>			
- пшеничний	кг	0,10	12
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,7	81
<i>Фрукти</i>	кг	0,07	8
Всього			185

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої за день

Група страв	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 765 відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	39
<i>Холодні напої:</i>			
- фруктова вода		0,05	39
- мінеральна вода	л	0,08	61
- сік		0,02	15
- власного виробництва		0,1	77
<i>Хліб:</i>			
- пшеничний	кг	0,1	77
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,5	383
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	39
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	77
<i>Пиво</i>	л	0,025	19
Всього			826

Джерело: Сформовано автором

На основі розробленого меню та розрахунків продукції, складаємо денну виробничу програму сніданку (табл. 3.22).

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
	Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Брускета з прошутто (прошутто, рукола, томати черрі, оливкова олія)	40	60
згідно ТК	Брускета з козячим сиром та медом (козячий сир, мед, горіхи, чабата)	35	60
згідно ТК	Салат з качки з апельсином (качка, апельсин, зелень, спеції)	21	80
згідно ТК	Салат «Літній» (картопля молода, огірки, помідори, цибуля зелена, квасоля стручкова консервована, яйця, сметана)	14	80
згідно ТК	Салат з козячим сиром і буряком (буряк, козячий сир, горіхи, рукола, оливкова олія)	16	80
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (огірки, помідори, перець, зелень)	16	40/40/40/30
згідно ТК	Овочі гриль (кабачки, баклажан, перець, оливкова олія)	7	50/50/50
згідно ТК	Мариновані гриби (білі гриби, оцет, часник, спеції)	11	50
згідно ТК	Вінегрет (буряк, картопля, морква, солоні огірки)	14	70
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса, шинка, саямі, зелень)	10	60/50/40/30
згідно ТК	Сирна тарілка (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	12	40/40/40/40/20/15
	Вершки «President», 10%	10	10
	Кефір «Злагода» вітамінізований 2,5%	15	150
	Йогурт «Чудо» (Полуниця, персик, манго, вишня) 2,5%	21	210
	Основні страви		
згідно ТК	Печена скумбрія (скумбрія, лимон, часник, зелень, спеції)	8	100
згідно ТК	Бефстроганов із телятини (телятина, вершки, цибуля, гриби)	23	90
згідно ТК	Міні-відбивна зі свинини (свинина, борошно, яйця, спеції)	14	60
згідно ТК	Міні-голубці з м'ясом та рисом (капуста, м'ясо, рис, морква, цибуля)	11	60
згідно ТК	Курячі рулети з сиром	16	80
згідно ТК	Овочі по-прованськи (перець, баклажан, кабачок, помідори)	10	50/50/50/50
згідно ТК	Картопля молода відварна	26	80
згідно ТК	Рис з овочами	17	80
згідно ТК	Каша гречана на молоці	15	80
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	25	80
згідно ТК	Паста з лісовими грибами (паста, лісові гриби, трюфельна олія)	22	100

згідно ТК	Млинці з грибами (шампіньйони)	40	80
згідно ТК	Равіолі з сиром та шпинатом (равіолі, сир, шпинат)	34	90
згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (картопля, гриби, цибуля)	15	60
згідно ТК	Омлет з двох яєць з сиром та шинкою	45	90
згідно ТК	Сирники класичні	82	70
	Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Самбук з чорної смородини (смородина, вершки, цукор)	23	60
згідно ТК	Яблучний штрудель (яблука, цукор, кориця)	43	75
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	25	60
згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	70	70
	Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	30	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	17	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	25	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	9	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	11	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	20	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	21	150
	Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Компот з сухофруктів	5	250
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	7	250
згідно ТК	Фреш яблучний	6	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	8	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	4	250
	Закупівельні напої (соки, води)		
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	2	500
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	2	500
	Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	2	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	7	330
	Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	5	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	6	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	6	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	7	330
	Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	5	200
	Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	5	200
	Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	10	200

	Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	5	200
	Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	3	200
	Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	3	200
	Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	3	200
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
згідно ТК	Хліб пшеничний	16	25
згідно ТК	Багет пшеничний	12	25
згідно ТК	Багет гречаний	5	25
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	7	25
згідно ТК	Солодкі круасани з шоколадом (слойоне тісто, темний шоколад)	25	45
згідно ТК	Солодкі круасани з полуницею (слойоне тісто, полуниця)	22	45
згідно ТК	Пікантні гріссіні (гріссіні, пряні трави)	15	25
згідно ТК	Кекси з полуницею	19	50

Джерело: Сформовано автором

Розробляємо денну виробничу програму ресторану (табл. 3.23).

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 87 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій,шт	Вихід страви, г
	Фірмові страви		
згідно ТК	Печена форель по-закарпатськи (форель, лимон, часник, зелень, спеції)	105	250
згідно ТК	Традиційний бограч (яловичина, картопля, цибуля, паприка, морква)	179	300
згідно ТК	Гуцульський Банош з бринзою (кукурудзяна крупа, бринза, вершкове масло, сметана)	109	250
згідно ТК	Карпатський варений сир з грибами (сир, гриби, часник, зелень)	283	200
	Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бутерброд з червоною ікрою (хліб, червона ікра, масло)	53	120
згідно ТК	Тартар з лосося з авокадо (лосось, авокадо, лимон, оливкова олія)	62	150
згідно ТК	Печена скумбрія (скумбрія, лимон, часник, зелень, спеції)	78	200
згідно ТК	Тартар з креветок та авокадо (креветки, авокадо, лимон, оливкова олія)	65	150
згідно ТК	Салат з козячим сиром і буряком (буряк, козячий сир, горіхи, рукола, оливкова олія)	54	180
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (огірки, помідори, перець, зелень)	51	40/40/40/30

згідно ТК	Овочі гриль (кабачки, баклажан, перець, оливкова олія)	55	50/50/50
згідно ТК	Мариновані гриби (білі гриби, оцет, часник, спеції)	45	120
згідно ТК	Вінегрет (буряк, картопля, морква, солоні огірки)	48	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса, шинка, саямі, зелень)	52	60/50/40/30
згідно ТК	Паштет із кролика з трюфельною олією (кролик, вершкове масло, трюфельна олія)	72	100
згідно ТК	Салат з качки з апельсином (качка, апельсин, зелень, спеції)	53	150
згідно ТК	Рол із перепелиних яєць з лососем (перепелині яйця, лосось, рукола, оливкова олія)	64	130
згідно ТК	Сирна тарілка (козячий, брі, горгонзола, рамзес, мед, горіхи)	52	40/40/40/40/20/15
	Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки у вершковому соусі (креветки, вершки, часник, спеції)	58	120/30
згідно ТК	Грибний жульєн (гриби, вершкове масло, сир, цибуля)	76	120
	Супи		
згідно ТК	Український борщ з пампушками (буряк, капуста, картопля, м'ясо, морква)	148	300/50
згідно ТК	Французький цибулевий суп (цибуля, бульйон, вершкове масло, сир)	99	250
згідно ТК	Грибний крем-суп (гриби, вершки, картопля, цибуля)	128	200
згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза з вершками (гарбуз, вершки, морква, цибуля)	116	250
	Основні страви		
згідно ТК	Форель на грилі (форель, лимон, зелень, оливкова олія)	48	250
згідно ТК	Бефстроганов із телятини (телятина, вершки, цибуля, гриби)	30	220
згідно ТК	Качка по-угорськи з яблуками (качка, яблука, мед, спеції)	26	300
згідно ТК	Паста з лісовими грибами (паста, лісові гриби, трюфельна олія)	27	200
згідно ТК	Свинячий ошийок запечений з яблуками (свинячий ошийок, яблука, часник, спеції)	35	280
згідно ТК	Голубці з м'ясом та рисом (капуста, м'ясо, рис, морква, цибуля)	20	250
згідно ТК	Равіолі з сиром та шпинатом (равіолі, сир, шпинат)	35	180
згідно ТК	Телятина з брусничним соусом (телятина, брусниця, вершки)	40	230/30
згідно ТК	Кролик тушкований у сметані (кролик, сметана, морква, цибуля)	33	250
згідно ТК	Риба по-середземноморськи (риба, оливкова олія, помідори, зелень)	39	240

згідно ТК	Відбивна зі свинини (свинина, борошно, яйця, спеції)	35	220
згідно ТК	Овочі по-прованськи (перець, баклажан, кабачок, помідори)	45	50/50/50/50
згідно ТК	Стейк з яловичини (яловичина, сіль, перець, оливкова олія)	63	250
згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (картопля, гриби, цибуля)	37	200
	Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Самбук з чорної смородини (смородина, вершки, цукор)	57	120
згідно ТК	Яблучний штрудель (яблука, цукор, кориця)	72	150
згідно ТК	Мус із малини (малина, вершки, цукор)	44	120
згідно ТК	Чизкейк з топленим шоколадом (сир, шоколад, печиво, вершки)	95	130
	Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай із карпатських трав (трави, мед)	35	250
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Curtis»	30	250
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Curtis»	17	250
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Curtis»	25	250
згідно ТК	Кава американо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	9	175
згідно ТК	Кава еспресо (кавові зерна «Pelican Rouge»)	11	30
згідно ТК	Кава латте (кавові зерна «Pelican Rouge»)	20	250
згідно ТК	Кава капучино (кавові зерна «Pelican Rouge»)	21	150
згідно ТК	Гарячий шоколад з корицею	13	180
	Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Молочний коктейль з медом та корицею	138	250
згідно ТК	Компот з сухофруктів	217	250
згідно ТК	Яблучно-м'ятний лимонад	166	250
згідно ТК	Фреш яблучний	159	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	173	250
згідно ТК	Фреш ананасовий	147	250
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
згідно ТК	Пампушки з часником	413	100
згідно ТК	Хліб пшеничний	223	50
згідно ТК	Багет пшеничний	192	50
згідно ТК	Багет гречаний	217	50
згідно ТК	Домашній хліб із травами	309	50
згідно ТК	Лаваш зі спеціями	339	50
згідно ТК	Кекси з полуницею	383	80
згідно ТК	Хрусткі багети з маслом	207	150

Джерело: Сформовано автором

Розробляємо денну виробничу програму ресторану (напої) (табл. 3.24).

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Hetman», ТМ «Nemiroff», Україна 40% об.	1/10	0,5/0,05
Горілка «Козацька рада», Україна, 40% об	1/10	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», ТМ «Finlandia Vodka Worldwide», Фінляндія 40% об	1/10	0,5/0,05
Горілка «Absolut», ТМ «Absolut», Швеція 40% об.	1/10	0,5/0,05
Горілка «Grey Goose», ТМ «Grey Goose», Франція 40% об	1/10	0,5/0,05
Виноградні вина		
Вино «Мадера Біле», ТМ «Shabo», Україна 18% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Портвейн Червоний», ТМ «Koblevo», Україна 17% об.	3/15	0,75/0,15
Вино «Rkatsiteli» біле сухе, ТМ «Shabo», Україна 12% об.	4/20	0,75/0,15
Вино «Chardonnay» біле сухе, ТМ «Oreanda», Україна 13% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Riesling» біле напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна 12.5% об.	2/10	0,75/0,15
Вино «Syrah» рожеве сухе, ТМ «Villa Krim», Україна 13% об.	4/20	0,75/0,15
Вино «Syrah Rose» рожеве сухе, ТМ «Villa Krim», Україна, 13% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Whispering Angel» рожеве сухе, ТМ «Château d'Esclans», Франція, 13% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Merlot» червоне сухе, ТМ «Villa Krim», Україна 13.5% об.	6/30	0,75/0,15
Вино «Cabernet Sauvignon» червоне сухе, ТМ «Shabo», Україна, 13% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Saperavi» червоне напівсухе, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Chianti Classico» червоне сухе, ТМ «Ruffino», Італія, 13.5% об.	3/15	0,75/0,15
Вино «Pinot Noir» червоне напівсолодке, ТМ «Kolonist», Україна, 13.0% об.	5/25	0,75/0,15
Вино «Saperavi» червоне напівсолодке, ТМ «Inkerman», Україна, 12.5% об	5/25	0,75/0,15
Вино «Syrah» червоне напівсолодке, ТМ «Château de L'Ady», Франція, 13.5% об.	3/15	0,75/0,15
Шампанське та інше ігристе вино		
Ігристе вино «Chardonnay Brut», біле, ТМ «Shabo», Україна 12% об.	3	0,75
Ігристе вино «Prosecco» біле сухе, ТМ «Zonin», Італія 11% об.	5	0,75

Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія 7.5% об.	4	0,75
Ігристе вино «Cava» рожеве сухе, ТМ «Freixenet», Іспанія 11.5% об.	3	0,75
Шампанське «Veuve Clicquot» біле брют, Франція 12% об.	4	0,75
Шампанське «Brut» біле, ТМ «Moët & Chandon», Франція 12% об.	4	0,75
Шампанське «Laurent-Perrier» рожеве брют, Франція 12% об.	5	0,75
Коньяки і бренді		
Коньяк «Shabo» 5 зірок, Україна 40% об.	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Askania» 3 зірки, Україна 40% об.	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Martell VSOP», Франція 40% об.	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy XO», Франція 40% об.	1/10	0,5/0,05
Бренді «Стара Казка» витриманий, Україна 40% об.	1/10	0,5/0,05
Бренді «Metaxa 7 Stars», Греція 40% об.	1/10	0,5/0,05
Лікери		
Лікер «Amaretto Di Saronno», Італія 28% об.	1/10	0,5/0,05
Лікер «Jägermeister», Німеччина 35% об.	1/10	0,5/0,05
Лікер «Baileys» оригінальний, Ірландія 17% об.	1/10	0,5/0,05
Лікер «Crème de Cassis» чорна смородина, Франція 20% об.	1/10	0,5/0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна лікувально-столова «Поляна Квасова», Україна	22	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	19	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Карпатська Джерельна», Україна	26	0,5
Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна», Україна	21	0,5
Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	34	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Indian Tonic», ТМ «Schweppes», Україна	2	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Club Soda», ТМ «Schweppes», Україна	2	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Pomegranate», ТМ «Schweppes», Україна	4	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Bitter Lemon», ТМ «Schweppes», Україна	3	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Classic Mojito», ТМ «Schweppes», Україна	3	0,75
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	13	0,5
Напій безалкогольний сильногазований без цукру «Pepsi», ТМ «PepsiCo, Inc», Україна	11	0,5

Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	9	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	11	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «The Coca-Cola Company», Україна	13	0,5
Соки		
Сік виноградний білий, ТМ «Galicia», Україна	2/10	1/0,2
Сік гранатовий, ТМ «Galicia», Україна	1/5	1/0,2
Сік персиковий, ТМ «Sandora», Україна	1/5	1/0,2
Сік вишневий, ТМ «Sandora», Україна	2/10	1/0,2
Сік мультівітамінний, ТМ «Sandora», Україна	3/15	1/0,2
Сік апельсиновий, ТМ «Sandora», Україна	2/10	1/0,2
Сік ананасовий, ТМ «Sandora», Україна	1/5	1/0,2
Сік грейпфрутовий, ТМ «Sandora», Україна	2/10	1/0,2
Сік томатний, ТМ «Sandora», Україна	1/5	1/0,2
Пиво		
Пиво «Obolon Premium» світле, Україна 5% об.	3	0,5
Пиво «Chernigivske Bile» нефільтроване, Україна 5% об.	3	0,5
Пиво «Stella Artois» світле, Бельгія 5.2% об.	5	0,5
Пиво «Guinness» темне, Ірландія 4.2% об.	3	0,5
Пиво «Heineken» світле, Нідерланди 5% об.	5	0,5
Пиво «Corona Extra» світле, Мексика 4.5% об.	4	0,5
Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване, Бельгія 4.9% об.	5	0,5
Пиво «Heineken 0.0» безалкогольне, Нідерланди 0% об.	5	0,5
Пиво «Budweiser Zero» безалкогольне, США 0% об.	5	0,5

Джерело: Сформовано автором

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу виробництва усієї кулінарної продукції – важлива для якісного обслуговування та чіткої роботи закладу ресторанного господарства. На основі складеного меню та усіх розрахункових відомостей, складаємо добову потребу закладу у сировині (табл. 3.25).

Таблиця 3.25 – Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина	Охолоджена
	Тушка курки	Охолоджена
	Тушка кролика	Охолоджена

М'ясо, птиця, субпродукти	Філе качки	Охолоджене
	Філе індиче	Охолоджене
	Свинина	Охолоджена
	Філе курки	Охолоджене
	Яловичина	Охолоджена
Риба та морепродукти	Форель	Охолоджена
	Скумбрія	Охолоджена
	Лосось	Охолоджений
	Креветки	Охолоджені
	Мідії	Охолоджені
	Кальмари	Охолоджені
М'ясна та рибна гастрономія	Прошутто	Фасоване, в/г
	Шинка	Фасована, в/г
	Салямі	Фасоване, в/г
	Червона ікра	Пакетована
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир Моцарела	Ваговий
	Сир Козячий	Ваговий
	Сир Брі	Ваговий
	Сир Горгонзола	Ваговий
	Сир Рамзес	Ваговий
	Масло вершкове	Вагове, 82.5%
	Сир «Гауда»	Ваговий
	Сир м'який Фета	Ваговий
	Творожний сир Рікота	Ваговий
	Вершки	Пакетовані, 15%
	Сметана	Пакетована 20%
	Молоко	Пляшкове, 2.5%
	Йогурт класичний	Ваговий
Овочі та зелень	Томати чері	Свіжі
	Буряк	Свіжий
	Кабачки	Свіжі
	Томати	Свіжі
	Мікс салатів	Свіжі
	Рукола	Свіжа
	Червона цибуля	Свіжа
	Петрушка	Свіжа
	Укроп	Свіжий
	Базилік	Свіжий
	Ріпчаста цибуля	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	Огірки	Свіжі
	Редис	Свіжий
	Баклажани	Свіжі
	Болгарський перець	Свіжий

Овочі та зелень	Авокадо	Свіже
	Цукіні	Свіжі
	Цвітна капуста	Свіжа
	Броколі	Свіже
	Капуста білокачана	Свіжа
	Шпинат	Свіжий
	Часник	Свіжий
	Буряк	Свіжий
	Шампінйони	Свіжі
	Лисички	Свіжі
	М'ята	Свіжі
	Лайм	Свіжі
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Яблука	Свіжі
	Груші	Свіжі
	Банан	Свіжий
	Брусниця	Свіжа
	Чорна смородина	Свіжа
	Полуниця	Свіжа
	Апельсини	Свіжі
	Малина	Свіжа
	Чорниця	Свіжа
	Виноград	Свіжий
	Вишні	Свіжі
Бакалійні товари	Грецькі горіхи	Пакетовані , в/г
	Олія оливкова	Розливна, пляшки
	Маслини	Консервовані
	Майонез	Пакетований , в/г
	Перець чорний	Пакетований , в/г
	Лавровий лист	Пакетований , в/г
	Горошок зелений	Консервований
	Огірки	Консервовані
	Соевий соус	Пляшковий
	Оцет	Пляшковий
	Паприка	Пакетований , в/г
	Манна крупа	Пакетована , в/г
	Вівсяна крупа	Пакетована, в/г
	Родзинки	Пакетовані , в/г
	Желатин	Пакетований , в/г
	Чай	Упаковочний
	Кава зернова	Упаковочна
	Гарячий шоколад	Упаковочний
Какао	Упаковочний	
Сухі продукти	Цукор	Мішковий
	Сіль	Пакетована , в/г
	Рис	Мішковий
	Гречка	Мішковий
	Кукурудзяна крупа	Мішковий

Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб житній	Свіжий, шт
	Чабата	Свіжа, шт
	Багет	Свіжий, шт.
	Хліб з травами	Свіжий, шт.
	Лаваш	Свіжий, шт.
	Круасан	Свіжий, шт.
	Гріссіні	Свіжий, шт.
	Тарталетки	Свіжий, шт.
Напої алкогольні	Винні вироби	Пляшкове
	Горілчані вироби	Пляшкове
	Пиво	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Фруктові води	Пляшковий
	Соки	Упаковочний
	Мінеральна вода	Пляшковий

Джерело: Сформовано автором

Структурно-технологічна схема забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, визначаючи найкращу послідовність операцій з обробки сировини, приготування напівфабрикатів та готових страв (рис. 3.2).

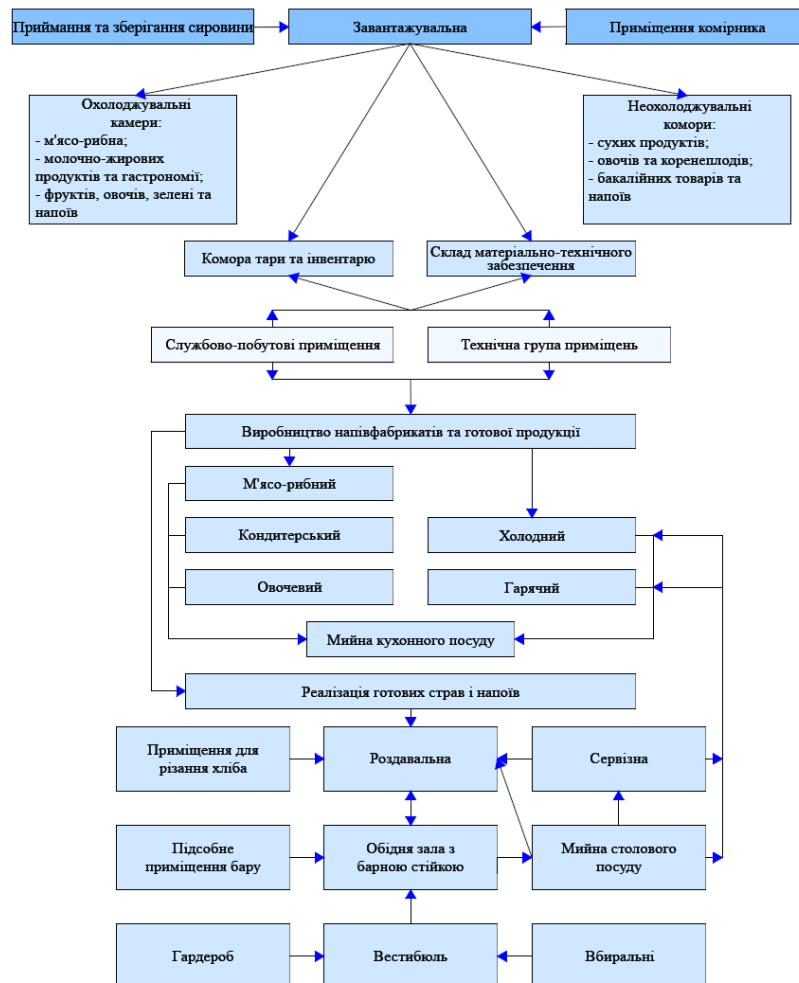


Рис. 3.2 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Джерело: Сформовано автором

Для роботи ресторанного господарства при готелі важлива правильна організація приміщень та зв'язків між ними.

На початковому етапі приймається сировина в спеціально обладнаній завантажувальній зоні, де продукти перевіряються за якістю та відповідністю. Тут здійснюється доставка та розвантаження для подальшого розподілу. В приміщенні комірника відбувається контроль надходження й облік продуктів та забезпечується їх правильне зберігання.

Зони зберігання сировини відіграють ключову роль у збереженні якості продукції. Охолоджувальні камери розділяються за типами продукції з відповідними температурними режимами: для м'яса – $+1^{\circ}\text{C}$, для риби – $+2^{\circ}\text{C}$, для молочних продуктів – $+2...+4^{\circ}\text{C}$, для овочів і фруктів – $+5...+8^{\circ}\text{C}$. Неохолоджувальні комори використовуються для зберігання сухих продуктів при $+15...+18^{\circ}\text{C}$ та овочів, що не потребують охолодження, при $+10...+15^{\circ}\text{C}$. Також є комора для тари та інвентарю, де зберігаються пакувальні матеріали та інвентар при температурі $+15...+20^{\circ}\text{C}$.

У складі матеріально-технічного забезпечення зберігаються технічні запаси та витратні матеріали, необхідні для підтримки роботи кухні та ресторану.

Службово-побутові приміщення включають роздягальні, кімнати для відпочинку персоналу та санітарно-побутові зони. Також, щоб забезпечити підтримку належного санітарного стану ресторану, існують технічні приміщення для обслуговування обладнання та зберігання запасів.

Виробництво напівфабрикатів та готової продукції організовано у кількох цехах, таких як м'ясо-рибний, овочевий, кондитерський, холодний та гарячий.

Для підтримки належного гігієнічного рівня існує мийна кухонного посуду, яка в свою чергу забезпечує санітарну обробку посуду та інвентарю, що використовується на кухні.

Заключним етапом є це реалізація готових страв та напоїв. До нього належать приміщення для нарізання хліба, роздавальна зона, сервізна для підготовки посуду для сервірування та обідня зала з баром. Додатково передбачені мийна столового, вестибюль і гардероб для зберігання особистих речей.

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

У ресторані вищого класу надаватимуться сніданки з 07:00 по 10:00 за видом обслуговування «шведський стіл», а з 11.00 та до закриття, заклад працюватиме за меню вільного вибору з повним циклом обслуговування. Технологічний процес обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства готелю наведено у вигляді схем (рис. 3.3), (рис. 3.4).

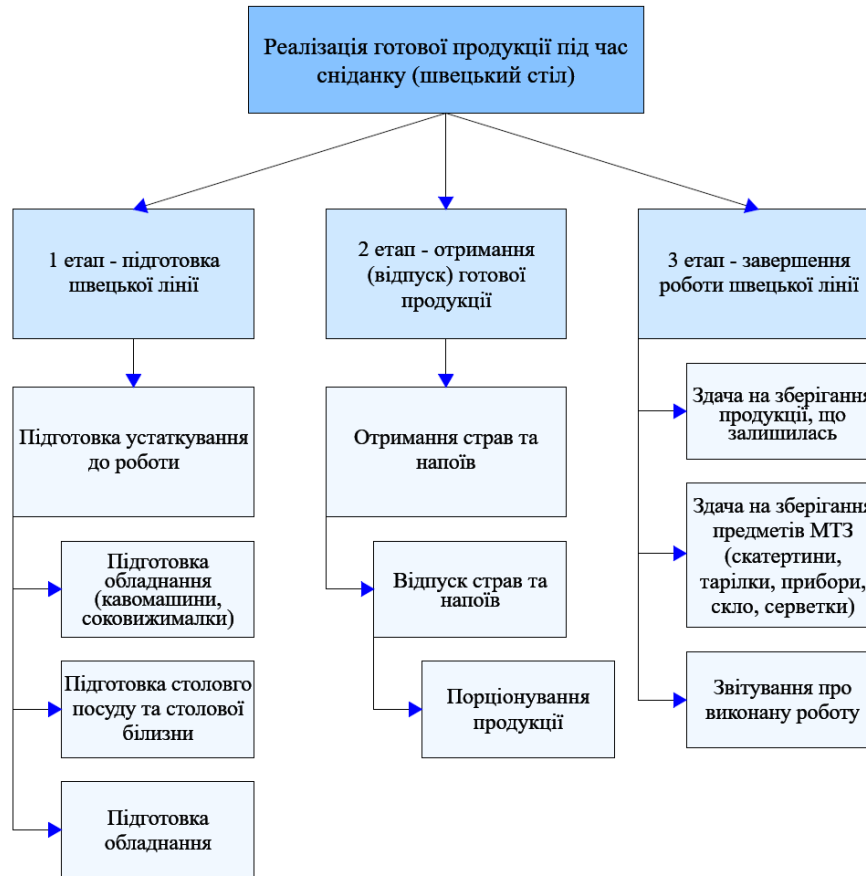


Рис. 3.3 Структура процесу обслуговування в ресторані (шведський стіл)

Джерело: Сформовано автором



Рис. 3.4 Структура процесу обслуговування в ресторані (по меню вільного вибору)

Джерело: Сформовано автором

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Визначаємо склад приміщень та загальну площу закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві, враховуючі структурно-технологічну схему організації виробництва та нормативні значення з ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» у вигляді таблиці (табл. 3.26), [2].

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 87 місць

№ з/п	Назва приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	30
2	Гардероб	14
3	Обідня зала ресторану з баром	200
4	Вбиральня чоловіча	12
5	Вбиральня жіноча	12
6	Вбиральня для маломобільної групи населення	10
Всього		278

Виробничі		
7	М'ясо-рибний цех	15
8	Холодний цех	15
9	Гарячий цех	25
11	Овочевий цех	10
12	Кондитерський цех	12
13	Приміщення для різання хліба	6
14	Мийна столового посуду	12
15	Сервізна	8
16	Мийна кухонного посуду	8
Всього		111
Складські		
17	Завантажувальна	14
18	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	6
19	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені	6
20	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
21	Комора бакалійних товарів та напоїв	8
22	Комора сухих продуктів	6
23	Комора для овочів та коренеплодів	8
24	Комора тари та інвентарю	8
25	Приміщення комірника	6
Всього		68
Службово-побутові		
26	Кабінет менеджера ресторанного господарства	18
27	Кабінет бухгалтера	12
28	Кабінет завідуючого виробництвом	12
29	Приміщення офіціантів і барменів	10
30	Гардероб для персоналу чоловічий	10
31	Гардероб для персоналу жіночий	10
32	Вбиральня персоналу чоловіча	6
33	Вбиральня персоналу жіноча	6
34	Білизняна	6
35	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	4
Всього		94
Технічні		
36	Електрощитова	10
37	Теплопункт	15
38	Вентиляційна камера припливна	15
39	Вентиляційна камера витяжна	10
Всього		50
Корисна площа закладу		601

Джерело: Сформовано автором

Отже, корисна площа закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві становить - 601 м²,

3.5 Характеристика приміщень винного центру

У готелі передбачається служба винного центру, яка охоплює організацію заходів та освітніх послуг для відвідувачів. Зокрема, служба винного центру організовує роботу школи сомельє та всі інші послуги пов'язані з вином. Приміщення винного центру будуть знаходитися на першому поверсі готельного підприємства, поблизу вестибюльної групи. Склад цих приміщень з площею та характеристикою наведено в таблиці (табл. 3.27).

Таблиця 3.27 – Приміщення винного центру

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Приміщення екскурсорода	10	Використовується для підготовки екскурсорода до зустрічі з відвідувачами та зберігання матеріалів для екскурсій.
2	Приміщення перекладача	8	Приміщення для перекладача, яке використовуватиметься для підготовки до заходів
3	Приміщення для сомельє	20	Використовується для підготовки сомельє до навчання, винних заходів, проведення невеликих дегустацій або майстер-класів.
4	Приміщення адміністратора служби винного центру	15	Використовується для адміністративної роботи, координації діяльності винного центру.
5	Приміщення системного адміністратора	15	Використовується для обслуговування комп'ютерного та VR-обладнання, моніторингу систем.
6	Аудиторії для навчання сомельє №1	30	Призначена для проведення теоретичних занять у школі сомельє.
7	Аудиторії для навчання сомельє №2	40	Додаткова аудиторія для проведення теоретичних занять.
8	Аудиторії для практичних занять та дегустацій	50	Використовується для проведення практичних занять із дегустації та сервірування вина.

9	Комора для зберігання обладнання та інвентарю	15	Використовується для зберігання обладнання, інвентарю та аксесуарів, необхідних для занять та заходів.
10	Приміщення для зберігання вина*	100	Використовується для зберігання вина

*Буде знаходитись на цокольному поверсі

Джерело: Сформовано автором

Далі підбираємо необхідне обладнання та визначаємо корисну площу приміщень винного центру (табл. 3.28).

Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень винного центру

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Приміщення екскурсовода				
Принтер	Epson EcoTank ET-2850	1	375x347x187	-
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Шафа для документів	Roko	1	800x450x1850	0,3
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Всього				Скор=1,5
Приміщення перекладача				
Принтер	Epson EcoTank ET-2850	1	375x347x187	-
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Всього				Скор=1,2
Приміщення для сомельє				
Шафа	JYSK	1	2000x600x2200	1,2
Стіл	JYSK	3	800x900x750	2,1
Крісло офісне	JYSK	3	800x700x1100	1,5
Всього				Скор=4,8
Приміщення системного адміністратора				
Стіл	JYSK	4	800x900x750	2,8
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Принтер	Epson EcoTank ET-2850	1	375x347x187	-

Продовження таблиці 3.28

Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Стелаж	JYSK	1	1200x550x2000	0,6
VR-окуляри	HP Reverb VR3000 G2 Headset	4	75x186x84	-
Ноутбук	HP Victus 16-E0423NW	4	320x250x187	-
Всього				Скор=3,9
Приміщення адміністратора служби винного центру				
Стіл	JYSK	1	800x900x750	0,7
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Крісло офісне	JYSK	1	800x700x1100	0,5
Шафа для документів	Roko	1	800x450x1850	0,3
Всього				Скор=1,5
Аудиторії для навчання сомельє №1				
Шафа винна	H120D Frosty	1	1000x600x2200	0,6
Стілець	JYSK	10	450x450x1200	2
Інтерактивна дошка	iBOARD IB B75	1	221x124	-
Стіл	JYSK	10	900x500x750	4,5
Проектор	Acer AOpen QF12	1	232x168x92	-
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	1	482x442x730	0,2
Всього				Скор=7,3
Аудиторії для навчання сомельє №2				
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	1	221x124	-
Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	1	482x442x730	0,2
Проектор	Acer AOpen QF12	1	232x168x92	-
Крісло	JYSK	21	600x400x700	5
Всього				Скор=5,2
Аудиторії для практичних занять та дегустацій				
Шафа винна	H120D Frosty	2	1000x600x2200	1,2
Ноутбук	HP 250 G9	1	320x250x187	-
Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	1	221x124	-
Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	1	482x442x730	0,2

Проектор	Acer AOpen QF12	1	232x168x92	-
Диван	JYSK	2	2000x900x400	3,6
Крісло	JYSK	2	920x660x700	1,2
Стіл	JYSK	9	900x500x750	4
Стілець	JYSK	6	450x450x1200	1,2
Всього				Скор=11,4
Комора для зберігання обладнання та інвентарю				
Дегустаційний набір бокалів	Riedel Tasting Set	20	350x220x170	-
Стелаж	JYSK	2	1200x550x2000	1,3
Всього				Скор=1,3
Приміщення для зберігання вина				
Стелаж винний	GoodsMetall СТЖ212	2	1400x600x2200	1,7
Шафа винна	H120D Frosty	2	1000x600x2200	1,2
Всього				Скор=2,9
Всього винного				Скор=51

Джерело: Сформовано автором

На основі отриманої корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення. Склад і площі приміщень винного центру наводимо у вигляді таблиці (табл. 3.29).

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень винного центру

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення екскурсовода	10
Приміщення перекладача	8
Приміщення для сомельє	20
Приміщення адміністратора служби винного центру	15
Приміщення системного адміністратора	15
Аудиторії для навчання сомельє №1	30
Аудиторії для навчання сомельє №2	40
Аудиторії для практичних занять та дегустацій	50
Комора для зберігання обладнання та інвентарю	15
Приміщення для зберігання вина	100
Всього	303

Джерело: Сформовано автором

Отже, для забезпечення роботи винного центру та надання передбачених послуг в готелі, потрібно 10 приміщень загальною площею 303 м².

3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Готель також матиме пункт продажу сувенірної продукції (обладнаний вітрина з полицями, стелажами та місцем касира) та приміщення оренди спортивно-туристичного інвентарю (обладнане шафами, стелажами, настінними тримачами для зберігання інвентарю), які будуть розташовуватися на першому поверсі готельного підприємства поблизу приймально-вестибюльної групи приміщень. Склад і площі цих приміщень наводимо у вигляді таблиці (табл. 3.30).

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Назва приміщення	Площа, м ²
Пункт продажу сувенірної продукції	10
приміщення оренди спортивно-туристичного інвентарю	20
Всього	30

Джерело: Сформовано автором

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень готелю

На другому поверсі будуть розташовані адміністративні приміщення готелю, а саме:

- кабінет директора (12 м²);
- приймальня (8 м²);
- кабінет головного інженера (10 м²);
- приміщення для інженерно-технічного персоналу (15 м²);
- відділ кадрів (14 м²);
- приміщення архіву (8 м²);
- бухгалтерія (15 м²);
- санвузли персоналу (8 м²).

На цокольному поверсі будуть розташовані службово-побутові та господарські приміщення готелю, а саме:

- білизняна (15 м²);
- пральня (30 м²);

- склад прибирального інвентарю (10 м²);
- склад витратних матеріалів (10 м²);
- інші складські приміщення (40 м²);
- ремонтні майстерні (25 м²);
- роздягальні для працівників (жіноча 15 м² та чоловіча 15 м²);
- санвузли (10 м²);
- душові (20 м²).

Також на цокольному поверсі будуть розташовані технічні приміщення готелю:

- електрощитова (15 м²);
- тепловий пункт (20 м²);
- вентиляційна камера припливна (20 м²);
- вентиляційна камера витяжна (15 м²).

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Визначивши площі приміщень по групам в готельному підприємстві, узагальнюємо результати у вигляді таблиці (табл. 3.31).

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень готелю 3* на 70 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	1х45
Люкс	2х40,3
Напівлюкс	2х27,3
Номер І категорії одномісний	25х18,3
Номер І категорії двомісний	33х25,3
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	7х34
Всього	1710,6
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	32
Кімната чергового персоналу	10
Приміщення старшої покоївки	12

Комора брудної білизни	6
Площадка розбирання брудної білизни	4,6
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків	10,3
Санвузол для персоналу	4,3
Всього на поверх	87,2
Всього на 4 поверхах	348,8
Разом по групі А	2059,4
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	90
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8,3
Швейцарська зона	4
Місце для багажних візків	6,6
Камера схову	10
Гардероб	20
Пост охорони	3
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня жіноча	12
Вбиральня для маломобільної групи населення	10
Всього	187,9
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	601
Лобі-бар	20
Винний бар на даху	100
Їдальня для персоналу	40
Всього	761
Група Б/3. Приміщення винного центру	
Приміщення екскурсовода	10
Приміщення перекладача	8
Приміщення для сомельє	20
Приміщення адміністратора служби винного центру	15
Приміщення системного адміністратора	15
Аудиторії для навчання сомельє №1	30
Аудиторії для навчання сомельє №2	40
Аудиторії для практичних занять та дегустацій	50
Комора для зберігання обладнання	15
Приміщення для зберігання вина	100
Всього	303
Група Б/4. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Пункт продажу сувенірної продукції	10
приміщення оренди спортивно-туристичного інвентарю	20
Всього	30

Разом по групі Б	1281,9
Група В	
Група В/1. Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет головного інженера	10
Приміщення для інженерно-технічного персоналу	15
Відділ кадрів	14
Приміщення архіву	8
Бухгалтерія	15
Санвузли для персоналу	8
Всього	90
Група В/2. Службово-побутові та господарські приміщення	
Білизняна	15
Пральня	30
Склад прибирального інвентарю	10
Склад витратних матеріалів	10
Інші складські приміщення	40
Ремонтні майстерні	25
Роздягальні для працівників (жіноча 15 м ² та чоловіча 15 м ²)	30
Санвузли для персоналу	10
Душові для персоналу	20
Всього	190
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова	15
Теплопункт	20
Вентиляційна камера припливна	20
Вентиляційна камера витяжна	15
Всього	70
Разом по групі В	350
Корисна площа готельного підприємства, <i>Скор</i>	3691,3

Джерело: Сформовано автором

Розрахувавши корисну площу готельного підприємства, потрібно також врахувати площі коридорів, за формулою:

$$S_{\text{роб}} = 3691,3 * 1,25 = 4614,1 \text{ м}^2$$

А також враховуємо площі, які займають конструктивні елементи будівлі, за формулою:

$$S_{\text{заг}} = 4614,1 * 1,15 = 5306,2 \text{ м}^2$$

Отже, винний готель категорії 3* із крафтовою виноробнею у селі Яківське Закарпатської області, матиме загальну місткість 115 місць, 70 номерів. Площа будівлі готелю становитиме 5306,2 м².

На нашу думку, для такого засобу розміщення, найкраще підійде прямокутна форма та висота в 4 поверхи.

Площа одного поверху готелю становитиме 1326,5 м².

Геометричні розміри будівлі, а саме довжину та ширину, приймаємо співвідношенням сторін 2:1, при якому довжина будівлі становитиме приблизно 48 м., а ширина – близько 28 м.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель "Карпатська лоза" буде розташовуватися в селі Яківське, 92, на території об'єднаної Полянської територіальної громади, що знаходиться у Мукачівському районі Закарпатської області. Це є готель категорії 3* з крафтовою виноробнею та широким спектром послуг пов'язаних з вином. Обране місце поєднує гарні краєвиди, доступ до природних ресурсів та спокійну сільську атмосферу, яка гармонійно доповнює концепцію винного туризму.

Саме село знаходиться в долині, яку оточують гори, тому воно має природну захищеність від сильних вітрів і різких змін погоди. Така географічна особливість створить затишний мікроклімат, привабливий для відпочинку і туризму, а також додасть ландшафтній композиції унікальності та мальовничості. Оточення гір забезпечить чудові краєвиди з будь-якої точки села, а для туристів це відкриває можливості для прогулянок, екскурсій і активного відпочинку на природі.

Обрана територія, прохолодна та волога, знаходиться у лісо-лучній смузі, що прилягає до Карпатських гір. Порооди, такі як, щебенюваті магматичні, червоноколірні глини та інші, утворюють місцевий ґрунт. Домінуючими ґрунтами є буроземно-підзолисті [29].

Клімат на території Полянської територіальної громади є помірним (континентальний), вологість повітря в цьому регіоні в середньому від 70 до 80 %. Теплим і довгим (з температурою від 18 до 22 °С вище нуля) є, зазвичай, весь літній період, а от зниження температури відбувається вже ближче до листопада. Взимку, одним із найхолоднішим місяцем вважається січень. Температура тут може опускатися від 4 до 9 °С нижче нуля. Весінній період приходить рано, приблизно десь з початком березня. Якщо проаналізувати весь рік, то десь в межах від 270 до 290 днів утримується температура повітря в середньому вище 0°С і від 150-170 днів вище 10°С. Річна температура цієї місцевості в середньому тримається від 9 до 10°С [29].

Зважаючи на підвищену вологість і прохолоду, необхідно ретельно підбирати матеріали, стійкі до впливу вологи, а також передбачити ефективні методи гідроізоляції та утеплення, що забезпечать комфортний мікроклімат у приміщеннях і захист від погодних впливів. Кліматичні особливості з довгим теплим літом і ранньою весною створюють привабливі умови для туристів протягом тривалого сезону, тому доцільно передбачити енергоефективні системи опалення та охолодження, що дозволять підтримувати оптимальні умови у будь-яку пору року.

Земельна ділянка, на якій розташований готель, матиме площу 2588 м² і відзначається прямокутною формою з рівнинним рельєфом, що створить оптимальні умови для розміщення основної будівлі готелю, автостоянки, будівлі виноробні, дитячого майданчику та зелених зон.

Чотириповерхова будівля готелю площею 5306,2 м² включатиме 115 номерів, ресторан, винний бар на даху, приміщення винного центру, приміщення з оренди спортивно-туристичного інвентарю, укриття та зони відпочинку. Інтер'єр готелю буде виконаний в конструктивістському стилі. Цей стиль виник в кінці 19 століття і його головна ідея – поєднання мистецтва та промисловості.

Архітектура конструктивізму характеризується кількома унікальними рисами, які відрізняють її від інших архітектурні стилі. До цих рис відносяться:

- використання абстрактних геометричних форм, таких як куби, прямокутні призми та круглі форми.
- акцент на таких матеріалах, як сталь, бетон і скло.
- дизайни, які віддають перевагу корисності та функціональності.
- використання передових інженерних методів та структурних інновацій.
- часто включає елементи візуального мистецтва, такі як фрески та скульптури [30].

Сучасні будівлі в цьому стилі вражають своїми сміливими формами, поєднуючи естетику з функціональністю (рис. 4.1). Такий підхід ідеально підходить для тих, хто цінує сучасний дизайн, готовий до експериментів і прагне відійти від традиційних уявлень про архітектуру житлових споруд.



Рис. 4.1 Зразок будівлі в конструктивізмі

Джерело: [31]

Автостоянка готелю розташовуватиметься на території комплексу і включатиме в себе 15 місць (3 з них - обладнані для маломобільних осіб). Для дітей буде облаштовано сучасний ігровий майданчик, який стане популярним місцем для активного відпочинку молодших гостей.

На території готельного комплексу передбачено окрему будівлю для виноробні, яка стане важливим елементом загальної концепції проекту. Розташування виноробні гармонійно інтегровано в ландшафт ділянки, забезпечуючи зручний доступ для гостей, які бажають ознайомитися з процесом виготовлення. Ця будівля не лише функціонально розширюватиме спектр послуг комплексу, але й підкреслить унікальність закладу.

На території готельного комплексу особливе місце займуть затишні альтанки, покриті виноградною лозою (рис. 4.2). Ці альтанки стануть не лише естетичним елементом озеленення, а й комфортними зонами для відпочинку, де гості зможуть насолоджуватися прохолодою в спекотні дні, милуватися краєвидами та проводити час на свіжому повітрі. Виноград, що плестиметься по конструкціях альтанок, додасть території автентичності, створить атмосферу затишку та

гармонійно підкреслить зв'язок комплексу з місцевими традиціями виноробства. Ці локації також стануть ідеальним місцем для фотосесій, дегустацій чи сімейних посиденьок.



Рис. 4.2 Зразок альтанки покритою виноградною лозою

Джерело: [32]

На території готелю будуть пішохідні доріжки для зручного пересування гостей територією. Вони гармонійно інтегровані в ландшафтний дизайн та створять логічні маршрути між основними об'єктами, такими як готельна будівля, виноробня, альтанки та зони відпочинку. Покриття доріжок буде виконане з натуральних матеріалів, таких як камінь чи бруківка, що забезпечить їхню довговічність та природний вигляд, який відповідає загальній концепції комплексу.

Освітлення території готельного комплексу продумано таким чином, щоб створити комфортні умови для гостей у вечірній і нічний час, а також підкреслити естетику ландшафтного дизайну та архітектурних елементів.

Альтанки, увиті виноградною лозою, будуть оснащені декоративними світильниками теплого спектру, які підкреслять природну красу виноградної лози та створять затишне освітлення для відпочинку. Пішохідні доріжки

освітлюватимуться сучасними наземними ліхтарями. Ліхтарі будуть розташовані вздовж маршрутів з достатньою частотою.

Винний бар на даху будівлі стане центральною вечірньою локацією, тож освітлення цього простору буде виконано у вигляді стильних точкових світильників та декоративних гірлянд. Фасад будівлі готелю також матиме акцентне підсвічування, яке виділить архітектурні особливості конструктивістського стилю.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Інженерні системи готелю є ключовим елементом, що забезпечує комфорт та безпеку перебування гостей, а також безперебійну роботу всіх функціональних зон, включаючи бар, ресторан та житлові приміщення. Ці системи повинні враховувати сучасні екологічні вимоги, енергоефективність і відповідати потребам як гостей, так і персоналу. Територія готелю розташована в Полянській територіальній громаді, де функціонує комунальне підприємство «Полянський комунальник», яке займається обслуговуванням та ремонтом інженерних мереж, включаючи системи водопостачання, каналізації та очищення стічних вод [29]. Однак відсутність централізованого водопостачання у громаді вимагає впровадження автономних рішень, які забезпечуватимуть усі потреби закладу. Інженерні системи готелю розроблятимуться з урахуванням цих обставин, забезпечуючи високу якість послуг для гостей та ефективну експлуатацію об'єкта.

Система водопостачання в готелі відіграватиме одну з провідних ролей у забезпеченні комфорту гостей. З огляду на відсутність централізованого водопостачання, проект передбачає облаштування власної автономної системи.

Основним джерелом води стане артезіанська свердловина, яка буде облаштована на території готелю. Геологічні умови регіону сприяють бурінню таких свердловин, адже місцевість характеризується значним запасом підземних вод високої якості. Вода зі свердловини надходитиме до системи очищення, де пройдёт кілька етапів фільтрації, включаючи механічне очищення від домішок, пом'якшення та знезараження за допомогою ультрафіолету або хімічних реагентів.

Це гарантуватиме відповідність води санітарним нормам і придатність для вживання та технологічного використання.

Для створення такої автономної системи буде використовуватись обладнання компанії Grundfos. Цей виробник пропонує серії насосів для свердловин, таких як SQ і SP, які забезпечують стабільний забір води навіть за низького рівня води у свердловині. Для систем очищення води компанія інтегрує свої рішення з фільтраційними блоками, які видаляють механічні домішки, залізо, марганець та інші забруднювачі. Grundfos також пропонує автоматизовані насосні станції, такі як Hydro Multi-E, які оптимізують розподіл води по системі, підтримують стабільний тиск і споживають мінімум енергії завдяки інтелектуальним контролерам [37].

Господарсько-побутове водопостачання готелю потребує якісного забезпечення водою всіх приміщень, включаючи номери, кухню, ресторан, пральню та інші зони. Для цього використовуються поліетиленові труби PE100 або поліпропіленові труби PP-R з армуванням. Основна магістраль має діаметр від 63 мм до 110 мм, що забезпечує достатній об'єм води для пікових навантажень. Розподільчі труби до точок споживання можуть бути меншого діаметру, зазвичай від 32 мм до 50 мм. Виробники, такі як Wavin і Rehau, пропонують високоякісні рішення для господарсько-побутових систем.

Протипожежна система водопостачання має працювати безвідмовно у випадку надзвичайної ситуації. Для цього використовуються сталеві труби з оцинкованим покриттям або поліетилен високої щільності PE-HD. Основна магістраль потребує діаметра від 110 мм до 160 мм, а підключення до пожежних гідрантів чи спринклерів зазвичай виконуються з труб діаметром 75-100 мм. Виробник GF Piping Systems спеціалізується на постачанні таких труб, які відповідають стандартам безпеки і витримують високий тиск [38].

Технологічна система водопостачання, яка включає подачу води до пральні, систем кондиціонування та іншого обладнання, вимагає стійких до температури і тиску матеріалів. Використовуються нержавіючі сталеві труби або поліетиленові труби з армуванням. Основні магістралі мають діаметр 50-75 мм, а підключення до обладнання Ø від 32 мм до 50 мм залежно від потреб конкретного пристрою.

Також потрібно розрахувати витрати води. В таблиці 4.1 наведені розрахунки за групами приміщень.

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води в готелі

Група приміщень	Норми витрат води		Витрати води в готелі	
	загальні	гарячої води	загальні	гарячої води
Житлова група приміщень	190	100	7975,25	4197,5
Ресторан	12	4	381,06	127,02
Їдальня для персоналу	12	4	109,5	36,5
Разом			8465,81	4361,02

Джерело: Сформовано автором

Тепер розрахуємо витрати на полив території:

$$V_{\text{п}} = (1,08 * 1424 * 3 * 187) / 710 = 1215,2 \text{ м}^3$$

Тому загальні витрати води складають 9681,01 м³.

Оскільки на території Полянської громади відсутнє централізоване водовідведення, для готелю передбачено автономну *систему каналізації*. Ця система складається з мережі внутрішньої та зовнішньої каналізації, локальних очисних споруд, а також інфраструктури для транспортування та обробки стічних вод.

Внутрішня каналізаційна мережа будівлі включає систему труб, яка забезпечує збір стічних вод із санвузлів, кухні, ресторану, пральні та інших приміщень. Діаметр основних труб для санітарних вузлів становить 110 мм, для кухонних зон, які потребують спеціального оброблення жирів, Ø від 50 до 75 мм. Для зменшення шуму в номерах використовуються безшумні моделі труб Ostendorf Skolan [39].

Зовнішня каналізаційна система складається з трубопроводів для транспортування стоків від будівлі до локальних очисних споруд. Для цієї мети зазвичай застосовуються труби з поліетилену високої щільності (PE-HD) або полівінілхлориду (PVC-U), стійкі до агресивних середовищ і механічних навантажень. Основна магістраль потребує труб діаметром 150-200 мм, щоб забезпечити достатню пропускну здатність для готелю з великою кількістю гостей.

Для очищення стічних вод на території готелю буде встановлено локальні очисні споруди. Враховуючи обсяг стоків, найкращим рішенням буде використання сучасних модульних станцій біологічної очистки від виробника Biotal. Установка BIOTAL [40] виготовляється з високоякісного поліпропілену фірми SIMONA (Німеччина), який хімічно не активний, не піддається корозії, не пропускає вологу та має достатньо високу міцність, невеликі габарити та малу вагу та має ряд різних переваг, а саме:

- Економія електроенергії;
- Економія ресурсу роботи компресорів;
- Якісна очистка стічних вод.

Для того щоб вибрати необхідне обладнання для опалення потрібно розрахувати витрати тепла.

$$V = 1326,5 * (4*3+4*2,8+0,5) = 30\ 573 \text{ м}^3 - \text{зовнішній будівельний об'єм}$$

$$Q_{\text{max}\backslash o} = 30573*0,32*(18-(-16))*1,29*10^{-6} = 0,42 \text{ Гкал/год} - \text{теплове}$$

навантаження на опалення

$$Q_o = 0,42 * \frac{18-1,7}{18-(-16)} * 24 * 165 = 797,3 \text{ Гкал} - \text{річні витрати теплової енергії}$$

Система опалення готелю в умовах відсутності централізованого газопостачання базується на використанні твердопаливного котла та альтернативних джерел енергії. Основним джерелом тепла є сучасний твердопаливний котел, що працює на деревині чи пелетах. Для потреб чотириповерхового готелю рекомендована потужність котла складає 150-200 кВт. Оптимальними моделями є котли Atmos, які забезпечують ефективність згоряння до 90% і мінімальні шкідливі викиди.

Опалення приміщень здійснюється за допомогою панельних радіаторів, таких як Kermi, які гармонійно поєднуються з конструктивістським дизайном і мають регулятори температури. Це дозволяє економити енергію, знижуючи витрати в нежитлових зонах або за зміни погодних умов.



Рис. 4.3 Панельні радіатори від Kermi

Джерело: [41]

Для готелю "Карпатська лоза" доцільно використати *систему вентиляції* з механічною подачею та витяжкою повітря на базі Daikin VRV IV+. Головною перевагою цієї системи є гнучкість, оскільки VRV-система дозволяє підключати до одного центрального блоку кілька внутрішніх блоків, кожен з яких обслуговує окрему зону [42]. Наприклад, у номерах гостей може бути встановлений тихий настінний блок, а у загальних приміщеннях – касетні блоки для рівномірного розподілу повітря.

Ще однією перевагою є покращена якість повітря завдяки багаторівневій фільтрації, яка видаляє пил, алергени та запахи [42]. Це особливо важливо для готелю, розташованого у сільській місцевості, де можливе потрапляння пилку з виноградників або інших зовнішніх забруднень. У кухонній зоні система оснащена потужними витяжними установками для видалення запахів та жирових випарів.

Daikin VRV IV+ є енергоефективною, забезпечуючи низьке споживання електроенергії завдяки інверторній технології. Це особливо важливо для готелю, який працює цілий рік, оскільки знижує операційні витрати. Окрім цього, система легко інтегрується з автоматикою будівлі, що дозволяє централізовано контролювати параметри вентиляції та кондиціонування, адаптуючи їх до змін завантаженості готелю чи сезонності.

Для системи **кондиціонування** номерів будуть використовуватись настінні спліт-системи Mitsubishi Electric серії MSZ-AP. Це компактні та стильні внутрішні блоки, що забезпечують комфортне та рівномірне охолодження в спеку та нагрівання в міжсезоння, завдяки інверторним технологіям та складній системі жалюзі [43]. Основні переваги:

- Низький рівень шуму – 19 дБ;
- Максимальна енергоефективність;
- Компактний розмір;
- Сучасний дизайн;
- Плазмова система очищення повітря.

Основним **джерелом енергопостачання** буде підключення до місцевої електромережі через трансформаторну підстанцію, розраховану на максимальне споживання об'єкта. Для підключення готелю до електричної мережі можна використати трансформатор Schneider Electric Trihal серії TRS або ABB серії ESSA. Обидві моделі є надійними і відповідають вимогам для об'єктів середньої та великої потужності, таких як готелі та виробничі комплекси [44].

Для резервного живлення використовується дизельний генератор, потужності якого достатньо для забезпечення роботи критичних систем, таких як вентиляція, кондиціонування, освітлення загальних зон, холодильне обладнання та мінімальний обсяг послуг у номерах. Освітлення в номерах та загальних приміщеннях виконується з використанням LED-ламп, які мають високий коефіцієнт енергоефективності та довгий термін служби.

Загальні витрати електроенергії в готелі "Карпатська лоза" складають:

$$P = (0,5*115+1,03*87+0,05*15)*365 = 53968,9\text{кВт}$$

Система безпеки готелю включає відеоспостереження з камерами, які охоплюють ключові зони: входи, коридори, паркінг і прилеглу територію. Всі камери підключені до централізованого пульта моніторингу, що дозволяє оперативно реагувати на будь-які інциденти. Для підвищення рівня безпеки використовуються системи контролю доступу, що обмежують доступ до службових приміщень та зберігають персональні дані гостей.

Для *забезпечення зв'язку* на об'єкті встановлена внутрішня телефонна система, а також бездротовий інтернет для гостей та персоналу. Усі приміщення оснащені сучасними засобами комунікації, включаючи систему оповіщення про небезпеку, що дає змогу оперативно інформувати гостей та персонал у разі надзвичайних ситуацій.

Укриття для готелю розташоване на цокольному поверсі, простір обладнаний системою вентиляції, забезпечуючи комфортні умови для перебування гостей протягом тривалого часу. В укритті є необхідні запасні виходи, а також система освітлення, яка автоматично вмикається в разі відключення основного енергопостачання.

Приміщення укриття також оснащене засобами першої допомоги, водою та іншими необхідними матеріалами для забезпечення безпеки в екстремальних умовах. Важливою частиною є зв'язок – укриття обладнане спеціальними телефонами або раціями для швидкого зв'язку з іншими частинами готелю та місцевими службами.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн інтер'єру готелю в конструктивістському стилі вимагає гармонійного поєднання функціональності, мінімалізму та естетики, де кожен елемент має бути максимально практичним і водночас підкреслювати сучасність простору. У цьому стилі домінує чітка геометрія форм, стримані кольорові рішення та продумані деталі, які підкреслюють архітектурну логіку та елегантність. Внутрішнє оздоблення готелю має відповідати високим вимогам до комфорту гостей, створюючи атмосферу затишку, але без перевантаження деталями.

Кімнати для гостей будуть оформлені у спокійних, нейтральних тонах, що сприятимуть релаксації. Основні кольори – білий, сірий, відтінки бежевого – доповнюватимуться акцентами чорного та глибокого синього або бордового для створення контрастів. На стінах використовуватимуться прості матеріали, наприклад, фарбовані поверхні або текстурована штукатурка, що підкреслюватиме лаконічність простору. Меблі матимуть прямі форми, виконані з дерева, металу або

скла, із використанням оббивних матеріалів із природною текстурою. Ліжка будуть оснащені високими узголів'ями зі шкіри або текстилю з графічними візерунками, що додає акценту простору. Мінімалістичні вбудовані шафи з матовими фасадами не тільки економитимуть місце, але й зливатимуться зі стінами, підкреслюючи просторову гармонію. Декор у кімнатах обмежиться кількома деталями, такими як геометричні панно на стінах, чорно-білі фотографії чи сучасні абстрактні картини (рис. 4.4).



Рис. 4.4 Зразок оформлення готельного номеру в конструктивізмі

Джерело: [33]

Ресторан готелю відобразить той самий конструктивістський підхід, але з акцентом на створення більшої соціальної взаємодії. Простір буде зоновано за допомогою чітких конструктивних елементів: металевих перегородок, відкритих стелажів чи декоративних панелей. Домінуватимуть стримані кольори – коричневий, сірий та графітовий – із теплими акцентами деревини у меблях і підлозі. Великі вікна забезпечуватимуть природне освітлення вдень, тоді як ввечері атмосфера підкреслюватиметься теплим штучним світлом. Стільці та столи будуть функціональними, з прямими лініями, а їхні матеріали – дерево, метал та скло – ідеально вписуватимуться у стиль. Декоративні акценти, як-от вази з сухими

гілками, абстрактні статуетки чи графічні світильники, додаватимуть затишку, не виходячи за межі стилю (рис.4.5).



Рис. 4.5 Зразок оформлення ресторану

Джерело: [34]

Зона ресепшена повинна створювати перше враження про готель, тож її дизайн вирізнятиметься естетикою та функціональністю. Стійка ресепшена матиме чітку прямокутну форму, виконану з темного дерева або полірованого бетону, доповненого металевими чи скляними елементами. Фонова стіна за стійкою може бути оздоблена геометричними панелями або підсвіченими полицями, де розміщуватимуться декоративні елементи. Освітлення у цій зоні буде зонованим: точкові світильники над стійкою забезпечуватимуть необхідну яскравість для роботи, тоді як підсвічування стін та підлоги створюватиме затишну атмосферу. Стіни ресепшена можуть бути оформлені великими абстрактними панно чи дзеркалами у металевих рамах, що додаватиме глибини простору. Меблі для очікування, як-от крісла чи дивани, будуть мінімалістичними, але комфортними, з оббивкою у нейтральних або графітових відтінках (рис. 4.6).

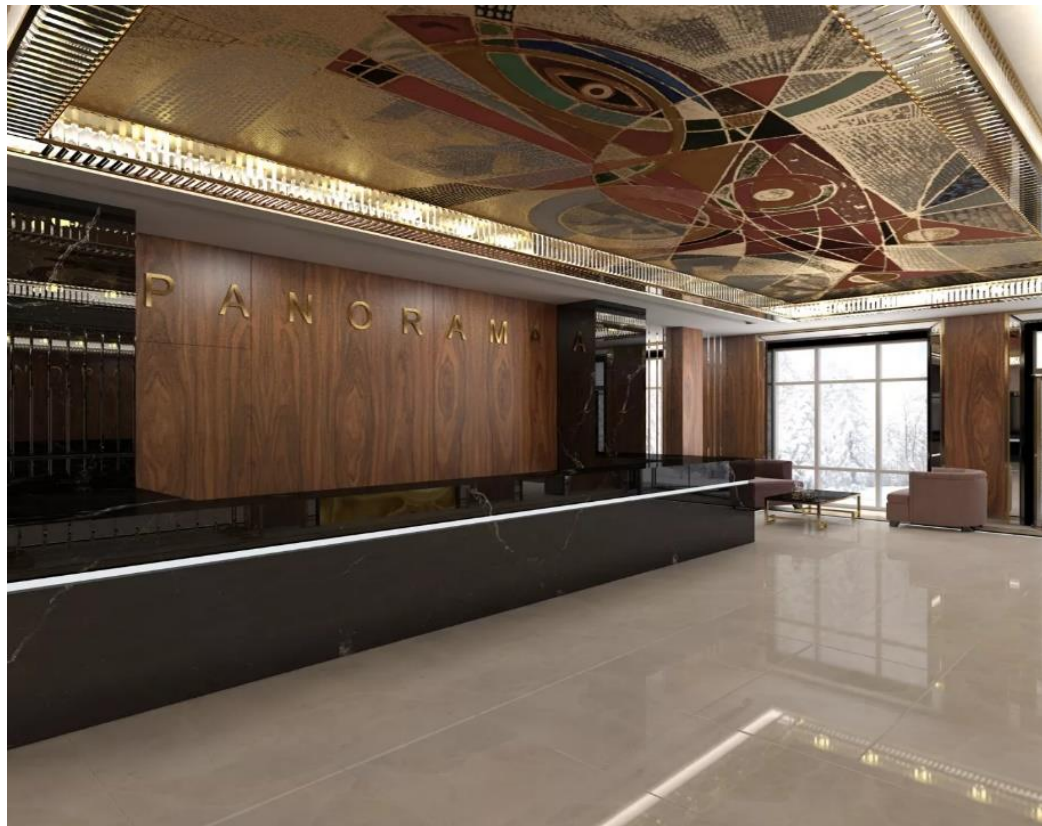
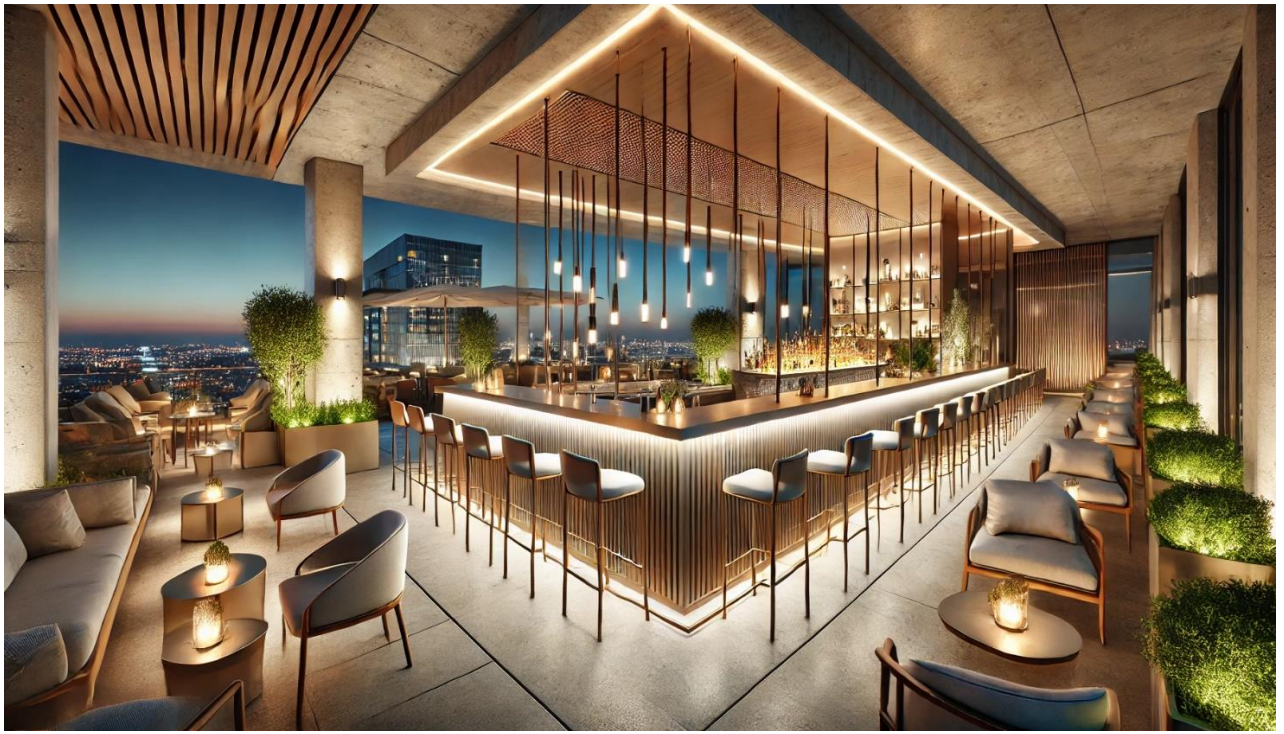


Рис. 4.6 Зразок оформлення зони ресепшена

Джерело: [35]

Винний бар на даху готелю стане центральною соціальною точкою, яка вдень і вночі приваблюватиме гостей завдяки чудовим краєвидам і сучасному дизайну. Колірна палітра цього простору базуватиметься на природних відтінках із домішками металевих і скляних елементів. Барна стійка буде виконана з полірованого бетону або металу, доповнена дерев'яними акцентами, що створює стильний і сучасний вигляд. Зони для сидіння включатимуть як високі барні стільці, так і низькі меблі для відпочинку, виготовлені з матеріалів, стійких до впливу зовнішнього середовища. Для декору використовуватимуться рослини в геометричних горщиках, стильні світильники з чіткими металевими лініями та абстрактні композиції, що доповнюють концепцію конструктивізму. Вечірнє освітлення включатиме лінійні світлодіодні стрічки, які підсвічуватимуть барну стійку та елементи декору, створюючи атмосферу сучасного затишку (рис.4.7).



*Рис. 4.6 Зразок оформлення винного бару на даху готелю
Джерело: [36]*

Отже, кожна зона готелю поєднує в собі функціональність, сучасність і гармонійне підкреслення архітектурного стилю. Конструктивізм у цьому проекті дозволить створити простори, які не лише приваблюють своєю естетикою, але й максимально відповідають потребам сучасних гостей.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Готель "Карпатська лоза" категорії 3*, налічує 70 номерів різних категорій. Загальна місткість готелю становить 115 місць. Розраховуємо доходи від продажу номерів у вигляді таблиці (табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2025 рік

Категорія номерів	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1 460
Напівлюкс	2	4	365	1 460
Номер I категорії одномісний	25	25	365	9 125
Номер I категорії двомісний	33	66	365	24 090
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	7	14	365	5 110
Разом	70	115	365	41 975

Джерело: Сформовано автором

Після розрахунку таблиці 5.1, було визначено, що кількість людино-діб на рік становить – 41 975.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.*	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
Апартаменти	730	0,7	511	2300	1175,300
Люкс	1 460	0,7	1 022	2000	2044,000
Напівлюкс	1 460	0,7	1 022	1700	1737,400

Номер I категорії одномісний	9 125	0,7	6 388	1100	7026,800
Номер I категорії двомісний	24 090	0,7	16 863	1400	23608,200
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	5 110	0,7	3 577	1400	5007,800
Всього	41 975	-	29 383	-	40599,500

Джерело: Сформовано автором

Після розрахунку доходів від продажу номерів готелю, було визначено плановий річний дохід – 40599,500 тис. грн.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	804	120	96,480	24 120	2894,400
Гарячі закуски	134	110	14,740	4 020	442,200
Супи	670	100	67,000	20 100	2010,000
Другі гарячі страви	804	140	112,560	24 120	3376,800
Солодкі страви	268	100	26,800	8 040	804,000
Всього	2680	-	317,580	80 400	9527,400
Закупівельні товари					
Гарячі напої	39	50	1,950	1 170	58,500
Холодні напої	192	50	9,600	5 760	288,000
Хліб та хлібобулочні вироби	77	25	1,925	2 310	57,750
Борошняні кондитерські вироби	383	80	30,640	11 490	919,200
Фрукти	39	50	1,950	1 170	58,500
Вино-горілчані вироби	77	200	15,400	2 310	462,000
Пиво	19	80	1,520	570	45,600
Всього	826	-	62,985	24 780	1889,550
Разом	3506	-	380,565	105 180	11416,950

Джерело: Сформовано автором

Розрахувавши обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю, було визначено товарооборот за місяць, він складає – 11416,950 тис. грн. Далі плануємо річний товарооборот продукції у вигляді таблиці (табл. 5.4).

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2025 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	9527,400	114328,800
2	Закупні товари	1889,550	22674,600
	В тому числі алкогольні напої, пиво	507,600	6091,200
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	11416,950	137003,400

Джерело: Сформовано автором

Товарооборот усієї розрахованої продукції на 2025 рік складає – 137003,400 тис. грн.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів)

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Трансфер	35	200	2555,000
Камера схову	29	150	1587,750
Послуги пральні	54	100	1971,000
Прокат спортивно-туристичного інвентарю:			
Велосипеди	8	200	584,000
Велосипедне спорядження	8	100	292,000
Гірські лижі	6	250	547,500
Сноуборди	6	250	547,500
Гірськолижне спорядження	12	120	525,600
Палатки та спальні мішки	3	400	438,000
Рибальське спорядження	3	300	328,500
Всього			9376,850

Джерело: Сформовано автором

Дохід від надання додаткових послуг в плановий рік становить – 9376,850 тис. грн.

Розрахунок доходу готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг наведено у таблиці 5.6.

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Продаж власного вина	26	300	2847,000
Школа сомельє:	-	-	-
Навчання на сертифікат WSET Level 1	4	880	1284,800
Навчання на сертифікат WSET Level 2	2	1540	1124,200
Майстер-клас з виноробства з дегустацією	7	250	638,750
Майстер-клас від сомельє з дегустацією	7	250	638,750
Вечори вина з дегустацією	7	250	638,750
Екскурсії по крафтовій виноробні	10	250	912,500
VR-екскурсії по крафтовій виноробні	3	200	219,000
Послуга зберігання вина	0,3	4400	481,800
Очні дегустації вина з сомельє	3	800	876,000
Віртуальні дегустації вина з сомельє	2	600	438,000
Разом			10099,550

Джерело: Сформовано автором

Дохід від надання додаткових інноваційних послуг в плановий рік становить – 10099,550 тис. грн.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю за плановий рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	40599,500
Ресторанного господарства	137003,400
Інших господарських підрозділів	9376,850
Доход від надання інноваційних послуг	10099,550
Разом	197079,300

Джерело: Сформовано автором

Плановий дохід від операційної діяльності готелю склав – 197079,300 тис. грн.

5.2 Планування операційних активів засобу розміщення

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2025 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	101862,105	65060,000	33548,000	200470,105
Машини та обладнання, в тому числі :	-	-	-	-
- Холодильне обладнання	929,070	785,850	230,640	1945,56
- Механічне обладнання	681,690	396,180	235,290	1313,16
- Теплове обладнання	903,064	514,180	392,596	1809,84
- Торговельне обладнання	380,160	44,178	122,512	546,85
- Вимірювальні прилади	286,696	117,871	16,705	421,272
Меблі, інше офісне обладнання	4893,631	1202,850	477,055	6573,536
Транспортні засоби	2157,705	752,709	149,427	3059,841
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1369,912	116,943	116,943	1603,798
Телефони	130,864	115,087	103,950	349,901
Предмети прокату	-	-	1477,500	1477,500
Разом	53594,897	19105,848	16870,618	219571,363

Джерело: Сформовано автором

Розпланувавши операційні активи готелю, було визначено первісну вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, яка становить – 219571,363 тис. грн.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2025 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	101862,105	65060,000	33548,000	20	5093,105	3253,000	1677,400	10023,505
Машини та обладнання, в тому числі	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	929,070	785,850	230,640	5	185,814	157,170	46,128	389,112
Механічне обладнання	681,690	396,180	235,290	5	136,338	79,236	47,058	262,632
Теплове обладнання	903,064	514,180	392,596	5	180,612	102,836	78,519	361,967
Торговельне обладнання	380,160	44,178	122,512	5	76,032	8,835	24,502	109,369
Вимірювальні прилади	286,696	117,871	16,705	2	143,348	58,935	8,352	210,635
Меблі, інше офісне обладнання	4893,631	1202,850	477,055	4	1223,407	300,712	119,263	1643,382
Транспортні засоби	2157,705	752,709	149,427	5	431,541	150,541	29,885	611,967
Комп'ютери	1369,912	116,943	116,943	2	684,956	58,471	58,471	801,898
Телефони	130,864	115,087	103,950	2	65,432	57,543	51,975	174,950
Предмети прокату	-	-	1477,500	5	-	-	295,500	295,500
Всього	53594,897	19105,848	16870,618	-	5220,585	1727,279	1437,053	14884,917

Джерело: Сформовано автором

Сума амортизації основних засобів на 2025 рік становить – 14884,917 тис. грн.

5.3 Розробка плану з праці

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер адміністративно-управлінської служби	1
5	Менеджер служби ресторанного господарства	1
6	Головний інженер	1
7	Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1
8	Менеджер служби маркетингу	1
9	Менеджер служби винного центру	1
10	Менеджер служби управління крафтовою виноробнею	1
11	Адміністратор черговий /ресепшионіст	1
12	Менеджер з персоналу	1
13	Секретар	2
14	Головний бухгалтер	1
15	Бухгалтер	1
16	Економіст	1
17	Фінансист	1
18	Адміністратор ресторану	1
19	PR-спеціаліст	1
20	SMM-спеціаліст	1
21	Аналітик	1
22	Адміністратор винного центру	1
23	Товарознавець	1
24	Завідувач господарством	1
25	Головний технолог	1
26	Головний винороб	1
27	Агроном	1
28	Енолог	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		29
Виробничий (операційний) персонал		
1	Шеф-кухар	1
2	Кухар V розряду	2
3	Кухар IV розряду	4
4	Кухар III розряду	6
5	Бармен	3
6	Офіціант	8
7	Сомельє	3
8	Менеджер з бронювання	1
9	Супервайзер	1
10	Старша покоївка	1

11	Покоївки	7
12	Носій багажу	1
13	Касир	1
14	Інженер з поточного ремонту	1
15	Електрик	1
16	Сантехнік	1
17	Системний адміністратор	1
18	Слюсар	1
19	Екскурсовод	1
20	Винороби	3
21	Сертифіковані WSET викладачі-сомельє	2
22	Працівник догляду за виноградниками	1
Разом по виробничому (операційному) персоналу		51
Допоміжний персонал		
1	Швейцар	1
2	Водій	1
3	Мийник посуду	1
4	Прибиральниця залу	2
5	Кастелянша	1
6	Начальник охорони	1
7	Охоронці	2
8	Гардеробник	1
9	Комірник у камері схову	1
10	Комірник складу матеріальних цінностей	1
11	Працівник приміщення з оренди	1
12	Працівник пункту продажу сувенірної продукції	1
13	Вантажник	2
Разом по допоміжному персоналу		16
Всього		96

Джерело: Сформовано автором

Проаналізувавши посадову структуру штатного розпису готелю, було розраховано що загалом в готелі має бути 96 працівник. З них: 29 адміністративно-управлінський персонал, 51 виробничий персонал та 16 допоміжний.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Разом ФОП, грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	50 000	50 000	-	7 000	57 000

Продовження таблиці 5.11

Менеджер служби прийому та розміщення	1	35 000	35 000	3 000	-	38 000
Менеджер служби управління номерним фондом	1	35 000	35 000	3 000	-	38 000
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1	35 000	35 000	3 000	-	38 000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	35 000	35 000	3 000	-	38 000
Головний інженер	1	23 000	23 000	-	2 000	25 000
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1	20 000	20 000	2 000	-	22 000
Менеджер служби маркетингу	1	28 000	28 000	3 000	-	31 000
Менеджер служби винного центру	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Менеджер служби управління крафтовою виноробнею	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Адміністратор черговий /ресепшюніст	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Менеджер з персоналу	1	25 000	25 000	3 000	-	28 000
Секретар	2	20 000	40 000	-	2 000	42 000
Головний бухгалтер	1	28 000	28 000	-	3 000	31 000
Бухгалтер	1	20 000	20 000	-	2 000	22 000
Економіст	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Фінансист	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Адміністратор ресторану	1	25 000	25 000	3 000	-	28 000
PR-спеціаліст	1	23 000	23 000	-	3 000	26 000
SMM-спеціаліст	1	23 000	23 000	-	3 000	26 000
Аналітик	1	23 000	23 000	-	3 000	26 000
Адміністратор винного центру	1	25 000	25 000	3 000	-	28 000
Товарознавець	1	20 000	20 000	2 000	-	22 000
Завідувач господарством	1	20 000	20 000	2 000	-	22 000
Головний технолог	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Головний винороб	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000

Продовження таблиці 5.11

Агроном	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Енолог	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	29	-	778 000	42000	35000	855 000
Виробничий (операційний) персонал						
Шеф-кухар	1	30 000	30 000	-	4 000	34 000
Кухар V розряду	2	16 000	32 000	3 000	-	35 000
Кухар IV розряду	4	13 000	52 000	3 000	-	55 000
Кухар III розряду	6	10 000	60 000	2 000	-	62 000
Бармен	3	14 000	42 000	3 000	-	45 000
Офіціант	8	11 000	88 000	-	1 000	89 000
Сомельє	3	30 000	90 000	-	3 000	93 000
Менеджер з бронювання	1	14 000	14 000	2 000	-	16 000
Супервайзер	1	12 000	12 000	-	2 000	14 000
Старша покоївка	1	14 000	14 000	-	2 000	16 000
Покоївки	7	10 000	70 000	1 000	-	71 000
Носій багажу	1	10 000	10 000	-	1 000	11 000
Касир	1	10 000	10 000	-	1 000	11 000
Інженер з поточного ремонту	1	15 000	15 000	2 000	-	17 000
Електрик	1	15 000	15 000	-	2 000	17 000
Сантехнік	1	12 000	12 000	-	2 000	14 000
Системний адміністратор	1	20 000	20 000	-	2 000	22 000
Слюсар	1	12 000	12 000	2 000	-	14 000
Екскурсовод	1	20 000	20 000	-	2 000	22 000
Винороби	3	15 000	45 000	2 000	-	47 000
Сертифіковані WSET викладачі-сомельє	2	60 000	120 000	-	-	120 000
Працівник догляду за виноградниками	1	12 000	12 000	-	1 000	13 000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	51	-	795 000	20000	23000	838 000
Допоміжний персонал						
Швейцар	1	12 000	12 000	2 000	-	14 000
Водій	1	12 000	12 000	-	1 000	13 000
Мийник посуду	1	10 000	10 000	1 000	-	11 000
Прибиральниця залу	2	12 000	44 000	-	1 000	45 000
Кастелянша	1	10 000	10 000	1 000	-	11 000
Начальник охорони	1	20 000	20 000	-	2 000	22 000

Продовження таблиці 5.11

Охоронці	2	12 000	44 000	-	1 000	45 000
Гардеробник	1	11 000	11 000	1 000	-	12 000
Комірник у камері схову	1	11 000	11 000	1 000	-	12 000
Комірник складу матеріальних цінностей	1	10 000	10 000	-	1 000	11 000
Працівник приміщення з оренди	1	10 000	10 000	-	1 000	11 000
Працівник пункту продажу сувенірної продукції	1	12 000	12 000	1 000	-	13 000
Вантажник	2	11 000	22 000	-	1 000	23 000
Разом допоміжний персонал	16	-	228 000	7 000	8 000	243 000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	96	-	1 801 000	69 000	66 000	1 936 000
Разом річний фонд основної заробітної плати	96	-	21 612 000	828 000	792 000	23 232 000

Джерело: Сформовано автором

Отже, річний фонд основної заробітної плати становить - 23232,000 тис. грн.

Далі плануємо преміальний фонд готелю (табл. 5.12).

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	855,000x12 = 10260,000	20%	2052,000
Виробничий (операційний) персонал	838,000x12 = 10056,000	15%	1508,400
Допоміжний персонал	243,000x12 = 2916,000	10%	291,600
Разом	1936,000x12 = 23232,000	-	3852,000

Джерело: Сформовано автором

Визначено преміальний фонд готельного підприємства на плановий рік, у розрахунку до тарифної частини оплати праці – 3852,000 грн.

Розраховуємо загальний фонд оплати праці персоналу підприємства на плановий рік (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	96	96
У т. ч. Адміністративно-управлінський персонал	осіб	29	29
Виробничий (операційний) персонал	осіб	51	51
Допоміжний персонал	осіб	16	16
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1936,000	23232,000
У т. ч. Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	855,000	10260,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	838,000	10056,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	243,000	2916,000
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	321,000	3852,000
У т. ч. Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	171,000	2052,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	125,700	1508,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	24,300	291,600
Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	2257,000	27084,000
У т. ч. Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1026,000	12312,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	963,700	11564,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	267,300	3207,600
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	23,510	282,125
У т. ч. Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	35,379	424,551
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	18,896	226,752
Допоміжний персонал	тис. грн.	16,706	200,475

Джерело: Сформовано автором

Отже, загальний фонд оплати праці на місяць становить – 2257,000 грн., а в рік – 27084,000 тис. грн.

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Стаття 1. Собівартість реалізованої продукції закладу ресторанного господарства (табл. 5.14).

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний Товарооборот (виручка від реалізації), за рік, тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні страви та закуски	34732,800	50	0,5	23155,200
Гарячі закуски	5306,400	50	0,5	3537,600
Супи	24120,000	50	0,5	16080,000
Другі гарячі страви	40521,600	50	0,5	27014,400
Солодкі страви	9648,000	50	0,5	6432,000
Всього	114328,800	50	0,5	76219,200
Закупівельні товари				
Гарячі напої	702,000	50	0,5	468,000
Холодні напої	3456,000	50	0,5	2304,000
Хліб та хлібобулочні вироби	693,000	50	0,5	462,000
Борошняні кондитерські вироби	11030,400	50	0,5	7353,600
Фрукти	702,000	50	0,5	468,000
Вино-горілчані вироби	5544,000	50	0,5	3696,000
Пиво	547,200	50	0,5	364,800
Всього	22674,600	-	-	15116,400
Разом за рік	137003,400	-	-	91335,600

Джерело: Сформовано автором

Отже, собівартість усієї реалізованої продукції ресторанного господарства становить – 91335,600 тис. грн, а роздрібний товарооборот становить – 137003,400 тис. грн.

Стаття 2. Загальні витрати на оплату праці за рік становлять – 27084,000 тис. грн

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (22 %) становлять – 5958,480 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять – 14884,917 тис. грн

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів були отримані в результаті розрахунків в інженерно-технічному розділі. Визначаємо їх у вартісному вираженні у вигляді таблиці (табл. 5.15).

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії, кВт/год.	53968,9	4,32	233,146
Опалення, Г/ккал	797,3	1654,41	1319,061
Вода, в тому числі:	9681,01		
холодна, м ³	5319,99	30	159,600
гаряча, м ³	4361,02	90	392,492
Разом	-	-	2104,299

Джерело: Сформовано автором

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів розраховується у вигляді таблиць (табл. 5.16), (табл. 5.17).

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	29	1	2400	69,600
Виробничий персонал	51	2	1400	142,800
Допоміжний персонал	16	2	1100	35,200
Разом	96			247,600

Джерело: Сформовано автором

Отже, сума зносу спеціального одягу в готелі становить – 247,600 тис. грн. Розраховуємо суму зносу інвентарю готельного підприємства (табл. 5.17).

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	87	3	261	800	208,800
Столові прибори	87	3	261	650	169,650
Скляний посуд	87	2	174	600	104,400
Столова білизна	87	2	174	750	130,500
Кухонний посуд	87	2	174	1000	174,000
Господарський інвентар	-	-	38	300	11,400
Канцелярське приладдя	-	-	40	60	2,400
Разом	-	-	-	-	801,150

Джерело: Сформовано автором

Отже, сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства на рік становить – 801,150 тис. грн.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- з 1 січня 2024 року обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП-Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів, з 1 січня 2024 року становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Розрахунок: (2500 грн. x 3 (кількість транспорту) = 7500 грн.

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 квітня 2024 року становить 8000 грн.).

Розрахунок: 15 (кількість місць для паркування автотранспорту) x 8000 грн. x 0,00075×12= 1080 грн.

• Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

Розрахунок: 900 000 грн. (вартість автомобіля) x 0,05 = 45 000 грн.

• Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8000 грн на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: 8000 грн x 4 (Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві) = 32 000 грн.

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють (7500 грн. + 1080 грн. + 45 000 грн. + 32 000 грн. = 85580 грн.) = 85,580 тис. грн.

Стаття 8. Витрати на охорону засобу розміщення розраховуються як 0,03 % від доходу (виручки) готельного підприємства.

Розрахунок: 0,03 x 197079,300 = 59,123 тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштовотелефонні, на інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю.

Розрахунок: 197079,300/100 x 12 = 23649,516 тис. грн.

Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Розрахунок: 197079,300/100 x 1 = 1970,793 тис. грн.

Отже сума статті 9 становить - 23649,516 + 1970,793 = 25620,309 тис. грн.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	91335,600
2. Витрати на оплату праці.	27084,000

3.Єдиний соціальний внесок.	5958,480
4.Амортизаційні відрахування.	14884,917
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2104,299
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів	1048,750
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	85,580
8.Витрати на охорону	59,123
9.Інші поточні витрати діяльності	25620,309
Разом витрати готелю	168181,058

Джерело: Сформовано автором

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2025 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	Див. табл. 5.7.	197079,300
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7% до 15%	7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	13795,550

Джерело: Сформовано автором

Розпланувавши цільовий прибуток готелю, обираємо середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності – 7%. Отже цільовий необхідний прибуток складає – 13795,550 тис. грн. Визначаємо основні результати діяльності готелю (табл. 5.20).

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Див. табл. 5.7.	197079,300
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.18.	168181,058
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	28898,242
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3.	5201,680
5	Чистий можливий прибуток	п.3-п.4.	23696,562
6	Рентабельність операційної діяльності,%	$(\text{п.5}/\text{п.1}) \times 100\%$	12%
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл.5.19	13795,550
8	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим.	23696,562
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20), Тобто: 219571,363/ 23696,562= 9,2 років	9,2

Джерело: Сформовано автором

Отже, загальний операційний дохід готельного підприємства становить - 197079,300 тис.грн., чистий прибуток становить – 23696,562 тис.грн.

Рентабельність операційної діяльності складає 12%, а термін окупності капітальних вкладень – 9,2 років.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі

Для визначення ефективності від впровадженої інновацій в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень.

Розрахунок витрат на проведення інновацій наведено у таблиці 5.21.

Таблиця 5.21 – Орієнтовні витрати на впровадження інновацій в готельному підприємстві

№	Назва обладнання	Виробник та модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання для виробництва вина				
1	Подрібнювальньо-відділювальна машина	Della Toffola NDC 8	1	1000,000
2	Прес для віджиму	Della Toffola PE 35	1	1000,000
3	Ферментори	GIMAR SELECOMPACT 200	10	4000,000
4	Пристрої для контролю температури під час бродіння	Delta T Systems TC-400	2	266,000
5	Промисловий фільтр	Della Toffola CFK-N 30	2	600,000
6	Автомат для розливу	AVE Technologies EFS	1	700,000
7	Закупорювальна машина	AVE Technologies F520	1	500,000
8	Етикетувальна машина	OMB ITALIA Srl S/600	1	400,000
9	Прилад для контролю якості	Various Options	2	200,000
10	Конвеєри для наповнення та закупорювання пляшок	AVE Technologies ILC 50	2	1000,000
11	Бочки для витримки вин	Tonnellerie Bordelaise Château Tradition 225	30	700,000
12	Стійки для бочок	CARGO PAK WINE BARREL RACKS 225	30	300,000
13	Помпи для перекачування вина	Della Toffola Pompa	2	400,000
14	Аналітичне обладнання (рефрактометр, рН-метр, титратор, спиртомер, ареометр, виномір)	Mettler Toledo	1	100,000
15	Разом: обладнання для виробництва вина			11166,000
Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні				
16	Комп'ютери	Lenovo ThinkCentre M70q Gen 3	2	45,000
17	Монітори	Asus vz239he	2	13,000
18	Принтери	Epson EcoTank ET-2850	2	23,000
19	Програмне забезпечення	BAS Бухгалтерія (Business automation software for accounting. PROF)	1	10,000
20	Разом: Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні			91,000
Обладнання для надання послуги зберігання вина та VR-екскурсій по виноробні				
21	Стелаж винний	GoodsMetall СТЖ212	2	60,000
22	Шафа винна	H120D Frosty	1	45,000
23	VR-окуляри	HP Reverb VR3000 G2 Headset	4	100,000
24	Ноутбук	HP Victus 16-E0423NW	4	140,000
25	Разом: Обладнання для надання послуги зберігання вина та VR-екскурсій по виноробні			345,000
Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі				

26	Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	2	30,000
27	Інтерактивна дошка	iBOARD IB B75	1	15,000
28	Проектор	Acer AOpen QF12	3	30,000
29	Шафа винна	H120D Frosty	6	270,000
30	Ноутбук	HP 250 G9	7	140,000
31	Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	3	45,000
32	Членський внесок	WSET Approved Program Provider (APP)	1	40,000
33	Навчальні матеріали для сомельє	WSET Level 1,2	1	200,000
35	Дегустаційний набір бокалів	Riedel Tasting Set	20	100,000
36	Разом: Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі			870,000
37	первісна вартість основних засобів для впровадження інновації (п.15+п.20+п.25+п.36)			12472,000
38	Разом заробітна плата персоналу виноробні та винного центру за рік (розрахунки оформлено після таблиці)			6324,600
39	Разом витрати на впровадження інновацій			18796,600

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 5.22 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу винного центру та крафтової виноробні на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Разом ФОП, грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби винного центру	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Менеджер служби управління крафтовою виноробнею	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Адміністратор винного центру	1	25 000	25 000	3 000	-	28 000
Головний технолог	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Головний винороб	1	30 000	30 000	3 000	-	33 000
Агроном	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Енолог	1	25 000	25 000	-	2 000	27 000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	7	-	195 000	15 000	4 000	214 000

Виробничий (операційний) персонал						
Сомельє	1	30 000	30 000	-	3 000	33 000
Екскурсвод	1	20 000	20 000	-	2 000	22 000
Винороби	3	15 000	45 000	2 000	-	47 000
Сертифіковані WSET викладачі-сомельє	2	60 000	120 000	-	-	120 000
Працівник догляду за виноградниками	1	12 000	12 000	-	1 000	13 000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	8	-	227 000	2 000	6 000	235 000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	15	-	422 000	17 000	10 000	449 000
Разом річний фонд основної заробітної плати	15	-	5 064 000	204 000	120 000	5 388 000

Джерело: Сформовано автором

Розрахунок заробітної плати персоналу крафтової виноробні та винного центру – сума основного фонду заробітної плати на рік (адміністративно-управлінський персонал) крафтової виноробні та винного центру – $214,000 \times 12 = 2568,000$ тис. грн. Сума основного фонду заробітної плати на рік (Виробничий (операційний) персонал) крафтової виноробні та винного центру – $235,000 \times 12 = 2820,000$ тис. грн.

Таблиця 5.23 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2568,000	20%	513,600
Виробничий (операційний) персонал	2820,000	15%	423,000
Разом	5388,000	-	936,600

Джерело: Сформовано автором

Розрахунок фонду оплати праці (всього) для персоналу крафтової виноробні та винного центру на рік - Разом річний фонд основної заробітної плати (див. табл. 5.22) + Плановий річний розмір премій за рік (див. табл. 5.23) = 5388,000 + 936,600 = 6324,600 тис. грн.

Таблиця 5.24 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі "Карпатська лоза" на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від Інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	10099,550
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.21.	18796,600
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	-8697,050
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3.	-
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	-
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	-
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл. 3.21. п.37.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (див. табл 5.24 п.5.)	-

Джерело: Сформовано автором

Отже, по результатам визначення ефективності впровадження інновації на 2025 рік збиток склав – 8697,050 тис. грн. В перші роки створення готелю витрати на впровадження інновації перевищують доходи від інноваційної діяльності і це нормально.

За рахунок цього готель буде отримувати збиток від інноваційної діяльності. Але, переважна частина витрат на інновацію – це витрати на обладнання яке

здійснюється у перший рік створення і у подальшому загальні витрати на інновацію скоротяться (залишаться витрати на обслуговування, сировину оплати праці персоналу) розрахунок ефективності впровадження інновації з 2025 по 2031 роки оформлено у вигляді таблиці 3.25.

Таблиця 5.25 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі "Карпатська лоза" на 2025/31 рік

Стаття	Перший рік 2025р.	2026 рік	2027 рік	2028 рік
Доходи від Інноваційної діяльності	10099,550	10099,550	10099,550	10099,550
Витрати на впровадженні інновацій	18796,600	8697,050 + 6324,600 = 15021,650	4922,100 + 6324,600 = 11246,700	1147,150 + 6324,600 = 7471,750
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-8697,050 (збиток)	-4922,100 (збиток)	-1147,150 (збиток)	2627,800
Податок на прибуток	-	-	-	473,000
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	-	2154,800
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	-	21,3
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	-	12472,000 / 2154,800 = 5,8 + 3 (попередні 3 років) = 8,8 років

Джерело: Сформовано автором

Отже, за результатами розрахунку ефективності впровадження інновації з 2025 по 2028 роки, можна зробити висновок, що станом на 2028 рік, запропонована інновація принесе чистий прибуток у розмірі – 2154,800 тис. грн. Рентабельність від впровадження інновації становить – 21,3%, а термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій склав – 8,8 років, що являється нормальним показником окупності.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Інновації – рушій розвитку будь-якої індустрії. Сфера гостинності України не виключення. Особливо у воєнні часи підвищення конкурентоспроможності підприємств, зокрема завдяки впровадженню інновацій – основа їх виживання [11].

Перспективи розвитку готельного бізнесу в Закарпатській області під час війни та після її закінчення виглядають оптимістично. За рахунок великої кількості переселенців, та близького розташування до сусідніх країн (Угорщина, Румунія, Словаччина, Молдова) дає змогу бачитися з сім'ями та друзями, які виїхали за кордон у відносно безпечному місці. Також, регіон має багатий культурний та природний потенціал, який може приваблювати туристів.

Отже, нами було розроблено концепцію тризіркового готелю "Карпатська лоза" з крафтовою виноробнею та винним центром у с. Яківське Мукачівського району Закарпатської області.

Впровадження крафтової виноробні та винного центру зі школою сомельє в готельному підприємстві, на наш погляд є перспективною інновацією. Комбінація готельних послуг із виноробством, освітніми програмами й використанням сучасних дистанційних та VR технологій, зробить концепцію унікальною та привабливою для різних груп гостей. Вона дозволить розширити аудиторію, залучаючи не лише туристів, а й фахівців та студентів, зацікавлених у винній культурі.

До винного центру входять, як послуги зберігання вина, організація винних вечорів, фестивалів, майстер-класів із виноробства, очні та віртуальні дегустації, очні та VR-екскурсії. Ці послуги створюватимуть цікавий досвід для різних категорій гостей, поєднуючи освіту, розваги та сучасні технології. Таке рішення підвищить унікальність та конкурентоспроможність готелю.

В роботі ми дослідили маркетингове середовище та потенційне позиціонування на ринку, а також сприяння розвитку місцевого виноробства, регіонального туризму та ефективність партнерства з різними компаніями для успішної реалізації концепції.

Наш готель співпрацюватиме не тільки з місцевими виробниками для сприяння розвитку місцевої економіки, а й залучатиме міжнародні організації, що підвищать престиж готелю, зацікавлять відвідувачів з різних країн, дозволить отримати якісне сертифіковане обладнання, сервісне обслуговування навчання персоналу та юридичну підтримку.

Така концепція зможе забезпечити конкурентоспроможність та високий інтерес до готелю серед молоді та студентів, любителів вина, подорожуючих які шукатимуть активний або ж спокійний відпочинок, учнів школи сомельє та міжнародних туристів, що в свою чергу сприятиме довгостроковому розвитку як самого готельного комплексу, так і всього регіону.

Концепція винного готелю з крафтовою виноробнею та винним центром матиме високий потенціал для всебічного розвитку, що включає можливість масштабування виробництва та виходу на місцевий та всеукраїнський ринок. Це дозволить створити пізнаваний бренд і забезпечити стабільний попит на продукцію, одночасно підтримуючи розвиток місцевого виноробства та виноградарства.

Також ця концепція матиме потенціал до розширення та розвитку школи сомельє. Впровадження сертифікатів вищої категорія WSET Level 3 та WSET Level 4, якими можуть зацікавитися професіонали винної галузі, що в свою чергу збільшить престиж школи сомельє на міжнародному ринку.

Готель "Карпатська лоза" матиме можливість для подальшого впровадження додаткових послуг, пов'язаних із вином (наприклад, винної спа-терапії), що привертатиме увагу потенційних відвідувачів та поєднуватиме гастрономічний досвід із релаксацією та оздоровленням.

Отже, загальний операційний дохід готельного підприємства становить - 197079,300 тис.грн., чистий прибуток становить – 23696,562 тис.грн. Рентабельність операційної діяльності складає 12%, а термін окупності капітальних вкладень – 9,2 років. Це свідчить, що в розробленій концепції готелю були враховані доходи, а також капітальні та операційні витрати. Вартість послуг відповідає їх якості, що створює сприятливі умови для успішного просування на ринку готельних послуг. Показники рентабельності та термін окупності знаходяться на рівні

середніх значень у галузі. Завдяки цьому концепція формує конкурентоспроможне підприємство, яке може бути реалізовано на практиці.

Також, за результатами розрахунку ефективності впровадження інновації з 2025 по 2028 роки, можна зробити висновок, що станом на 2028 рік, запропонована інновація принесе чистий прибуток у розмірі – 2154,800 тис. грн. Рентабельність від впровадження інновації становить – 21,3%, а термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій склав – 8,8 років, що являється нормальним показником окупності.

Апробація результатів дослідження. Результати досліджень, що проведені в кваліфікаційній роботі, апробовані на двох конференціях.

Опубліковані тези «Крафтова виноробня при готельному підприємстві» / Кравченко Р.Р., Лявинець Г.М., Люлька О.М.// Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с., С. 257-258. (Додаток Б)

Опубліковані тези «Готель із виноробнею та школою сомельє» / Кравченко Р.Р., Люлька О.М // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. (Додаток В)

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
3. Конкурентоспроможність та інновації: проблеми науки та практики : матеріали XV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 13 листопада. 2020 р. Харків : ФОП Лібуркіна Л. М., 2020. Укр. мова, англ. мова – 301 с.
4. Готель "The Yeatman" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.the-yeatman-hotel.com/en/>
5. Готель "Castello Banfi Il Borgo" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.banfi.it/eng/banfi-castle/>
6. Готель "Clos de Vougeot" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.closdevougeot.fr/en/>
7. Готель "Arts" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.hotelartsbarcelona.com/en/>
8. Готель "Ritz-Carlton" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://the-ritz-carlton-bahrain.h-rez.com/>
9. Статистика пошукових запитів – "Google trends" – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://trends.google.com.ua/trends?geo=UA&hl=uk>
10. «Крафтова виноробня при готельному підприємстві» / Кравченко Р.Р., Лявинець Г.М., Люлька О.М. // Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с., С. 257-258.
11. «Готель із виноробнею та школою сомельє» / Кравченко Р.Р., Люлька О.М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024.

12. Проектування і створення комплексних систем "Della Toffola Group" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.dellatoffola.it/en/catalogue/winemaking-division>
13. Міжнародна освітня організація " Wine & Spirit Education Trust" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.wsetglobal.com/>
14. Юридична компанія "Юрлайн" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://jurline.ua/vynorobstvo-ta-vynohradarstvo>
15. Система оптимум – товари для лабораторій та виробництва - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.systopt.com.ua/article-oborudovanye-dlya-vynodelyua>
16. Вікіпедія вільна енциклопедія – Яківське – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BA%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5>
17. Вікіпедія вільна енциклопедія – Закарпатська область – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BF%D0%B0%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C
18. Офіційний туристично-інформаційний портал – Мукачівський район – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу http://www.transcarpathiatour.com.ua/%D0%9C%D1%83%D0%BA%D0%B0%D1%87%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD
19. Туристичні маршрути – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://go-to.rest/location/transcarpathia/svaljavskij-rajon/>
20. Вікіпедія вільна енциклопедія – Свалявський район– [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8F%D0%>

[B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9 %D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD](https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/sv)

21. Все про відпочинок в Карпатах [Електронний ресурс] :Офіційний сайт. - Режим доступу: <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/sv>

22. Статистика повітряних тривог – "air-alarms.in.ua" – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://air-alarms.in.ua/>

23. Про готельний бізнес України під час війни – "Журнал Forbes Ukraine" – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://forbes.ua/company/na-pochatku-viyni-gotelniy-biznes-ukraini-obvalivsya-na-90-chi-e-nadiya-na-vidnovlennya-14102022-9033>

24. Booking.com – система інтернет-бронювання готелів – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.booking.com/>

25. Аналітика готельного ринку – " Hotelmatrix" – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.hotelmatrix.report/>

26. Сервісний портал про Україну 24/7 – "visitukraine.today" – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://visitukraine.today/uk/blog/2824/resilience-and-innovation-how-the-hotel-and-tourism-business-in-ukraine-works-in-the-context-of-war>

27. Мукачівська районна державна адміністрація – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.mukrayon.gov.ua/storinka/mukachivshchyna-turystychna>

28. Картографічний вебсервіс – Google Maps – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/>

29. Стратегія розвитку Полянської сільської територіальної громади до 2027 року : рішення Полянської сільської територіальної громади від квітня 2023. №15. – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: https://rada.info/upload/users_files/04351587/d0d710cf9c41183f5cdde8e78a2313d1.pdf

30. Constructivism Architecture – "Vaia" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.vaia.com/en-us/explanations/architecture/architectural-styles/constructivism-architecture/>

31. Конструктивізм – "Dom4M" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://ua.dom4m.com.ua/konstruktivizm-ua-4Mstyle10/>

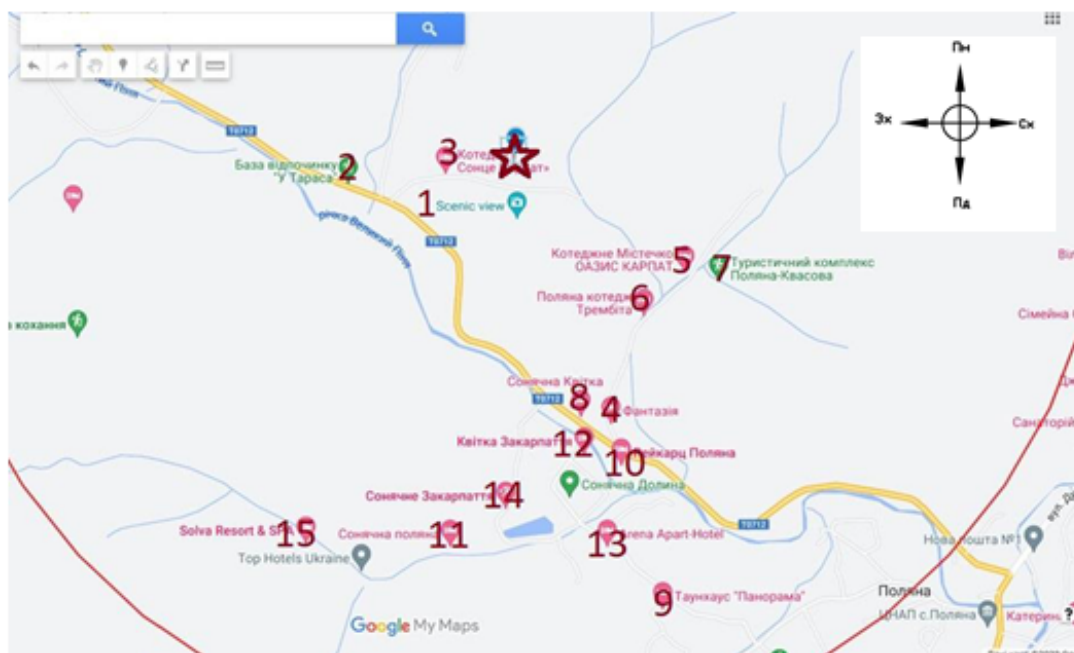
32. Best Patio Grape Arbor Decor Ideas – "Thewowdecor" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://ua.dom4m.com.ua/konstruktivizm-ua-4Mstyle10/>
33. Hyatt Place Dallas-North/by the Galleria – "Hyatt Corporation" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.hyatt.com/hyatt-place/en-US/dfwzn-hyatt-place-dallas-north-by-the-galleria>
34. Vinotheque – " Віледж Україна" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/342133-dva-ukrayinski-zakladi-uviyshli-do-shortlista-mizhnarodnoyi-premiyi-za-naykraschii-dizayn>
35. Дизайн готелю у Лос-Анджелес – " Interior-design.green " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fgreen-interiors>
36. Hotel Photos – " Freepik Company " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: https://www.freepik.com/search?ai=excluded&format=search&last_filter=page&last_value=2&page=2&query=Hotel&type=photo#uuid=c6d61bb8-b782-4ba7-935c-de0c050d7ca3
37. Продукція та послуги – " ГРУНДФОС Україна " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://product-selection.grundfos.com/ua/applications/commercial-buildings/commercial-water-disinfection?tab=products>
38. Multilayer Pipes – " GF Piping Systems " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.gfps.com/int/en/products-solutions/pipes/multilayer-pipes.html>
39. Безшумна каналізація Ostendorf – " MODERNSYS " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.gfps.com/int/en/products-solutions/pipes/multilayer-pipes.html>
40. Якість очисних установок – " Biotal " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://biotat.ua/produksiia/iakist/>
41. Панельні радіатори – " Kermi " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.kermi.com/uk/ua/klimatichne-obladnannja/virobi/panelni-radiatori/>
42. Daikin REYQ-U VRV IV + – " ЛІКОНД " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://leacond.com.ua/daikin/systemy-vrv/reyq-u.html>

43. MSZ-AP Standard Inverter – " Mitsubishi Electric Україна " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://mitsubishi-aircon.com.ua/msz-ap/mitsubishi-aircon.com.ua/msz-ap/index.html>
44. Сухий трансформатор Trihal – " Schneider Electric " – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.se.com/ua/uk/product-range/977-trihal/#overview>
45. Криогенна екстракція вина – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.bendingbranchwinery.com/blog/Cryo-Maceration-in-Winemaking#:~:text=Cryo%2DMaceration%20%E2%80%93%20Cryo%20or%20CM,taken%20to%20the%20freezer.>
46. VR-екскурсії – "International Wine Challenge" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.internationalwinechallenge.com/Canopy-Articles/winery-adds-vr-experience.html>
47. Використання технології Інтернет речей (IoT) – "Ambitas" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.ambitas.org/blog/making-great-wine-even-better-the-power-of-iot-sensors-in-winemaking>
48. Органічне та біодинамічне виноробство – "Wine Enthusiast" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.wineenthusiast.com/basics/whats-the-difference-between-organic-and-biodynamic-wine/?srsltid=AfmBOopGgl6S3CGWhj35oGBgURJ0a99mB13mWFJ8F8ZmEFtDCLw4Vg6l>
49. Виробництво безалкогольного та слабоалкогольного вина – "Foodbeverage-outlook" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.foodbeverage-outlook.com/beverage-production/no-and-low-alcohol-wine-not#:~:text=Non%2Dalcoholic%20wine%2C%20for%20example,evaporate%20alcohol%20in%20the%20wine.>
50. Послуга зберігання вина – "Uovo" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://uovo.art/wine/storage/>
51. Майстер-класи з виноробства – "Les caves du louvre" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.cavesdulouvre.com/en/degustation/winemaking-workshop-make-your-own-wine/>

52. Корпоративні винні заходи – "The ortus club" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.ortusclub.com/k-hub/everything-you-need-to-know-about-corporate-wine-tasting-events/>
53. Майстер-клас від сомельє – "Wine travel awards" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://winetravelawards.com/nominee/master-class-the-first-sommelier-school-in-ukraine/>
54. Винна спа-терапія – "Rioja in style" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.riojainstyle.com/see-do/vinotherapy-spa-treatment/#:~:text=Vinotherapy%20is%20a%20beauty%20therapy,they%20come%20from%20organic%20farming.>
55. Пікнік на винограднику – "Триасса" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://shop.triaccia.com/en/picnic-vineyard-la-gatta.html>
56. Віртуальні дегустації вина – "Ukraine Travel Lab" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://ukrtravellab.com.ua/tours/online-timbildingy-ta-dehustacii/vich-na-vich-z-somelye-onlajn-degustaciya-krashhih-ukrayinskih-vin/>
57. Винні тури – "Winetourism" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.winetourism.com/>
58. Випуск продукції під брендом клієнта – "CFNAPA" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <http://surl.li/bfjuob>
59. Винний бар – "Perfect Venue" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.perfectvenue.com/post/wine-bar>
60. Школа сомельє – "Sommelier factory" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.sommfactory.com/post/how-to-become-a-sommelier>
61. Семінари з історії виноробства – "Design dash" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://designdash.com/2024/01/21/the-history-of-winemaking-from-ancient-egypt-to-todays-emerging-trends-technologies/>
62. Екскурсії по виноробні – "Peek pro" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.peekpro.com/blog/wine-tour-tasting-business>
63. Винні вечори – "Wineware" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <http://surl.li/lgrayg>

64. Винні фестивали – "Bookbake" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.bookbaker.com/ar/v/The-Ultimate-Guide-to-Up-and-Coming-Red-Wines-Around-the-World-Wine-Festivals-and-Events/8a725ff5-64e6-4d36-bbdf-55feed9e4329/29>
65. Юридична компанія – "Juscutum" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.juscutum.com/>
66. юридичні послуги для бізнесу – "DT Partners" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://dtpartners.ua/>
67. Студія віртуальних турів – "Travelbox VR" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://travelbox.in.ua/>
68. Sustainable Winery Equipment – "Enoveneta" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.enoveneta.it/en/home-en/>
69. Winery Equipment – "Pellenc" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.pellenc.com/en-gb/>
70. Програма для організації відеоконференцій– "Zoom" – [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://www.zoom.com/>
71. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня "магістр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / уклад.: Сильчук Т., Шидловська О., Іщенко Т., Литвинець Л. Київ : НУХТ, 2022. 78 с.

ДОДАТКИ



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення	категорія 3*, 70 номерів
	II. Конкуренти	
1.	"Сонячний лаз"	7 номерів
2.	База відпочинку "У Тараса"	3* готель 30 номерів
3.	Котедж «Сонце Карпат»	3 номери
4.	Фантазія	3* готель 100 номерів
5.	Котеджне Містечко ОАЗИС КАРПАТ	5 номерів
6.	Поляна котедж Трембіта	3 номери
7.	Туристичний комплекс Поляна-Квасова	3 номери
8.	Сонячна Квітка	3* готель 28 номерів
9.	Таунхаус "Панорама"	2 номери
10.	VitaPark Поляна	4* готель 48 номерів
11.	Сонячна поляна	3* готель 43 номери
12.	Квітка Закарпаття	4* готель 54 номери
13.	Агена Apart-Hotel	4* готель 28 номерів
14.	Сонячне Закарпаття	Санаторій 180 номерів
15.	Solva Resort & SPA	5* готель 65 номерів



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю**

Присвячена 140-річчю НУХТ

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

Київ НУХТ 2024

	Маркетингові стратегії просування готелів в Україні.....	225
3.	Мусійчук С.М. Інноваційні підходи до галузі туризму у Франції в умовах кризи.....	226
4.	Патюта А.С., Польовик В.В., Захаров В.В. Інфлюенсер – важлива складова PR для ресторанного бізнесу.....	228
	Секція 12. «Інноваційний розвиток туристичної індустрії»	229
1.	Баєв В.В. Застосування інноваційних методів в медичному туризмі.....	230
2.	Бреус Д.В., Мірзодаєва Т.В. Оцінка ефективності участі у виставці.....	232
3.	Гінковська Н.С., Мірзодаєва Т.В. Підготовка персоналу для виставкового івенту.....	234
4.	Івченко Л.О., Рамізов Д.В. Про перспективи розвитку екологічного туризму на території м. Київ.....	236
5.	Кислицька М.В., Мірзодаєва Т.В. Професійні вимоги до стендиста на профільних виставках.....	238
6.	Любина А.О., Сологуб Ю.І. Формування конкурентних переваг готельного підприємства.....	240
7.	Мате К.В., Мірзодаєва Т.В. Підбір виставкового обладнання як важливий етап підготовки та ефективного представлення компанії на професійному заході.....	241
8.	Мельник І.Л., Майстренко А.С. Візуальний контент у маркетингу сфери туризму та гостинності.....	243
9.	Мельник І.Л., Харченко А.М. Адаптивний туризм: теоретичний аспект.....	245
10.	Нечипорук Д.О., Мірзодаєва Т.В. Вимоги до міста, в якому функціонує виставковий центр світового масштабу.....	247
11.	Паламарчук В.В., Сологуб Ю.І. Гастрономічний туризм як складова концепції розвитку туристичної сфери.....	249
12.	Сологуб Ю.І., Рудєв І.М. Категоріювання спортивно-туристичного маршруту і його визначальних перешкод.....	251
13.	Харченко Д.М., Мірзодаєва Т.В. Організація основного та допоміжного процесу у виставковій діяльності.....	253
14.	Юхименко В.Ю., Сологуб Ю.І. Професійна етика персоналу підприємства сфери гостинності та шляхи її удосконалення.....	255
15.	Кожухар Р.С., Ставська Ю.В. Ресторанні заклади як самостійний об'єкт гастротурів.....	256
16.	Кравченко Р.Р., Лявинець Г.М., Люлька О.М.	

16. КРАФТОВА ВИНОРОБНЯ ПРИ ГОТЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

Кравченко Р.Р., здобувач освіти,

Лявинець Г.М., к.т.н.,

Люлька О.М., к.т.н., доц.,

Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м Київ

Вступ. Інновації відіграють важливу роль у розвитку сфери гостинності в Україні та світі. Прагнення до підвищення конкурентоспроможності підприємств спонукає до впровадження інновацій.

Актуальність теми. Прогнози вказують, що для післявоєнного періоду буде характерне значне зростання туристичних потоків до України із кордону, що зумовить бурхливий розвиток готельно-ресторанної сфери. Сьогодні готельно-ресторанний бізнес саме західних регіонів України має найкращі економічні показники, тому ми вирішили дослідити інновацію, яка буде притаманна саме цьому регіону. За напрям було обрано використання крафтових технологій виробництва вина при готельному підприємстві.

Використавши аналітичний інструмент оцінки динаміки популярності пошукових запитів в інтернеті (Google Trends) проаналізовано динаміку ключових для цієї тематики пошукових запитів «крафтові технології», «крафтова продукція» та «вино» за минулі 5 років. Поширеність вказаних пошукових запитів відображено на рис. 1 та 2. Динаміка запитів має позитивну тенденцію.



Рисунок 1 - Динаміка пошукових запитів «крафтові технології» та «крафтова продукція» за минулі 5 років у Світі



Рисунок 2 - Динаміка пошукового запиту "вино" за останні 5 років в Україні

Матеріали і методи. Були використані такі методи наукового дослідження, як аналіз, порівняння та синтез.

Результати. Наявність власної крафтової виноробні надає додаткові конкурентні переваги у веденні готельного бізнесу. Це дозволяє привертати увагу нових гостей, контролювати якість власних вин та забезпечувати їхню стабільну наявність, а також мати постійний прибуток. На основі цієї інновації можна впровадити нові послуги, наприклад: майстер-клас з виноробства із дегустацією; майстер-клас від сомельє із дегустацією; вечори вина; організація екскурсії по виноробні та виноградникам; продаж крафтового вина. Завдяки новим послугам, гості зможуть ознайомитися з процесом виробництва вина, спробувати унікальні види вин, що створить неповторний досвід для споживачів. Гості зможуть оцінити якість та унікальний смак вин, який стане фірмовим стилем готелю.

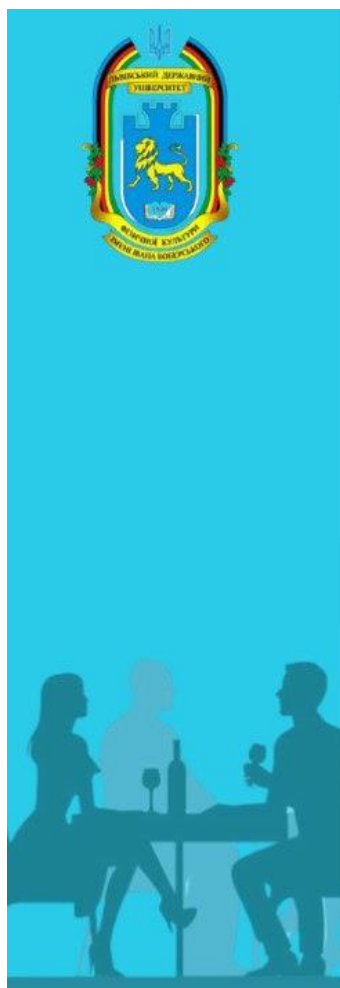
Вже існує досвід діяльності готелів з власними виноробнями, який добре себе зарекомендував. Власна виноробня дозволяє готелю створювати фірмові вина з унікальним смаком та характером, що відрізняє їх від конкурентів та надає гостям незабутній гастрономічний досвід. Наприклад, готель "The Yeatman" у Португалії [3] має власну виноробню, де виробляють вина високої якості з місцевих сортів винограду, що стало важливим елементом успіху цього готельного підприємства.

Крім того, крафтова виноробня є центром культурних заходів та винних туристичних маршрутів. Наприклад, готель "Clos de Vougeot" у Франції [4], що розташований у історичній будівлі, де проводяться екскурсії до виноробні та організуються дегустаційні заходи для відвідувачів, що дозволяє готелю привертати додатковий потік туристів та створювати унікальний туристичний продукт.

Висновки. Впровадження крафтової виноробні при готелі є ефективною стратегією для залучення гостей, збільшення прибутку, розширення асортименту готельних послуг, зниження залежності від сезонних коливань попиту, що в результаті підвищить конкурентоспроможність.

Література

1. Матюшенко, Р. В. Шляхи розвитку винного туризму в Україні / Р. В. Матюшенко // Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24 вересня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – С. 47-48.
2. Іщенко, Т. І. Винні готелі – новітній напрямок в індустрії гостинності України / Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Ю. В. Шолудько // Наукові праці НУХТ. – 2013. – № 52. – С. 42–47.
3. Готель " The Yeatman " – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.the-yeatman-hotel.com/en/>
4. Готель "Clos de Vougeot" – [Електронний ресурс] : Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://www.closdevougeot.fr/en/>



ЛВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



СЕРТИФІКАТ

Цим засвідчується що

Ростислав Кравченко

взяв участь у

V Міжнародній науково-практичній конференції

**«Сучасні тенденції розвитку
індустрії гостинності»**

24-25 жовтня 2024 року

8 академічних годин

0,27 кредитів ECTS

Ректор



A handwritten signature in blue ink, which appears to be "Ярослав Свищ".

Ярослав Свищ





СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей
V Міжнародної
науково-практичної
конференції
(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)*

*Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2024*

Іван Коркуна, Роман Боднар ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ СФЕРИ ПОСЛУГ В ПЕРІОД КРИЗИ: ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ	102
Уляна Новак, Наталія Петришин ЕКОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ	105
Валентина Постова СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ТРЕНДИ У РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ: УКРАЇНСЬКИЙ ТА ГЛОБАЛЬНИЙ ПОГЛЯД	108
Пушка Ольга, Кобилянська Ольга ВПРОВАДЖЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ БЕЗ ЦУКРУ В ГОТЕЛЬ СІМЕЙНОГО ТИПУ	111
Любов Струтинська, Віталіна Долінська СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ПТИЦІ	114
Світлана Сисосва, Єлізавета Голенішева ТІКТОК ЯК НОВИЙ ТРЕНД ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ	117
Оксана Кравченко ПОТОЧНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	121
Марія Кочерга, Ольга Дулька, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко КВЕСТ-ПОСЛУГИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ	125
Валерія Половинка, Валентина Бурак РОЗРОБКА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	128
Ростислав Кравченко, Олександр Люлька ГОТЕЛЬ ІЗ ВИНОРОБНЕЮ ТА ШКОЛОЮ СОМЕЛЬЄ	131
Юлія Іванюра, Марія Паска, Наталія Павленчик ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ЯК НЕВІД'ЄМНИЙ ЕЛЕМЕНТ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ СЕРВІСІ	134
Дмитро Каднічанський, Христина Ардан, Олена Халілова РОЛЬ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ МІСТА ЛЬВОВА У РЕАБІЛІТАЦІЇ ВЕТЕРАНІВ	137
Діана Кривокульська, Лілія Зуб ДІЯЛЬНІСТЬ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ПОВНОМАСШТАБНОГО ВТОРГНЕННЯ	141
Анна Саган, Ірина Мазуркевич ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	144
Роман Філь, Мар'яна Хромова ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ МЕДУ	147

УДК 338.48:641.8

Ростислав Кравченко

студент,

Олександр Люлька

канд. техн. наук, доцент,

Національний університет харчових технологій,

м Київ

ГОТЕЛЬ ІЗ ВИНОРІБНЕЮ ТА ШКОЛОЮ СОМЕЛЬЄ

Вступ. Інновації – рушій розвитку будь-якої індустрії. Сфера гостинності України не виключення. Особливо у воєнні часи підвищення конкурентоспроможності підприємств, зокрема завдяки впровадженню інновацій – основа їх виживання.

Мета. Проаналізувати та виокремити інноваційні рішення (додаткові послуги) оптимальні для винних готелів.

Результати. Прогнози свідчать, що в післявоєнний період очікується значне зростання кількості туристів з-за кордону, що спричинить активний розвиток готельно-ресторанної індустрії в Україні. Наразі західні регіони країни демонструють найкращі економічні показники в цій сфері, тому ми вирішили дослідити інновації, які будуть характерні саме для цього регіону. За напрям було обрано впровадження інноваційних послуг пов'язаних з винорібною при готельному підприємстві [1, 2].

Використавши аналітичний інструмент оцінки динаміки популярності пошукових запитів в інтернеті (Google Trends) проаналізовано динаміку ключових для цієї тематики пошукових запитів «сомельє», «інновації» та «вино» за минулі 5 років. Тенденції відображено на рис. 1 та 2. Динаміка запитів позитивна. Описані вище теми не втрачають інтересу серед українців та інших національностей.



Рис. 1 - Динаміка пошукових запитів «сомельє» та «інновації» за минулі 5 років у Світі [3]

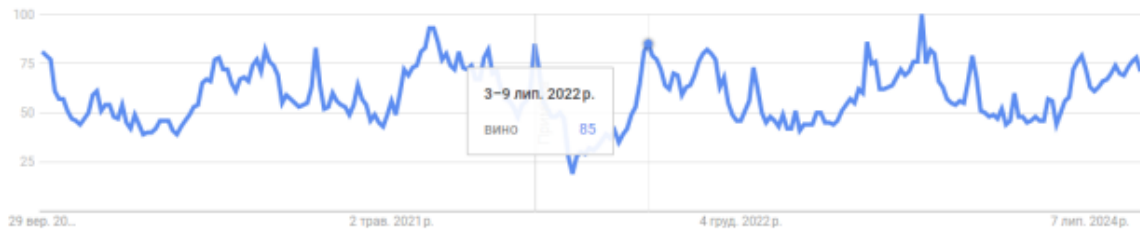


Рис. 2 - Динаміка пошукового запиту "вино" за останні 5 років в Україні

Проаналізуємо популярні світові тенденції пов'язані з вином.

- **Школа сомельє** при готелі є цікавою інновацією завдяки поєднанню готельного бізнесу, виноробства та освіти. Відвідувачі-студенти матимуть можливість навчатися за місцем виробництва вина, що дає неоціненний практичний досвід на усіх етапів виноробства, а для інших гостей це створюватиме унікальний туристичний продукт. Така ініціатива відповідає сучасним трендам туризму, поєднуючи гастрономію та виноробство, і допоможе готелю залучати нову аудиторію, створюючи додаткову цінність.

- **Віртуальні дегустації вина** є перспективною інновацією, яка дозволяє залучити ширшу аудиторію без фізичної присутності. Завдяки онлайн-спілкуванню з сомельє, гості готелю зможуть отримати унікальний досвід дегустації місцевих вин з будь-якої точки світу. Цей формат може бути цікавий для: інтровертів (віддають перевагу комфортній для себе атмосфері та обмежують своє спілкування); маломобільних груп населення; зайнятих гостей з лімітом вільного часу, але які хочуть організувати унікальний онлайн-захід для себе, співробітників чи партнерів.

- **VR-екскурсії** по виноробні. Вони дозволяє гостям зануритися у світ виноробства без фізичної присутності. Завдяки віртуальній реальності відвідувачі можуть побачити процес виробництва, виноградники та винні погребі, що створює інтерактивний досвід. Це не тільки приваблює майбутніх гостей з усього світу, але й додає сучасний технологічний елемент до бренду, роблячи його привабливим для нових поколінь туристів, які цінують інновації.

- **Послуги організації винних фестивалів і зберігання вина** дозволять залучити поціновувачів винної культури. Винні фестивалі сприятимуть популяризації локальних виноробів і розширенню аудиторії, а послуга зберігання вина запропонує гостям можливість зберігати вина в ідеальних умовах.

Перелічений вище комплекс послуг, на нашу думку, є на часі. Актуальність підкреслюється зростаючим попитом на унікальний туристичний досвід у світі, які поєднують комфорт, гастрономію та місцеву культуру. Винні фестивалі, дегустації, школа сомельє та віртуальні екскурсії стануть важливою перевагою для конкурентоспроможності на ринку. Інтерактивні рішення не лише задовольняють потреби сучасних туристів, але й формують лояльність гостей, сприяючи повторним візитам і розвитку регіональної економіки та економіки України в цілому.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, винний готель, школа сомельє.

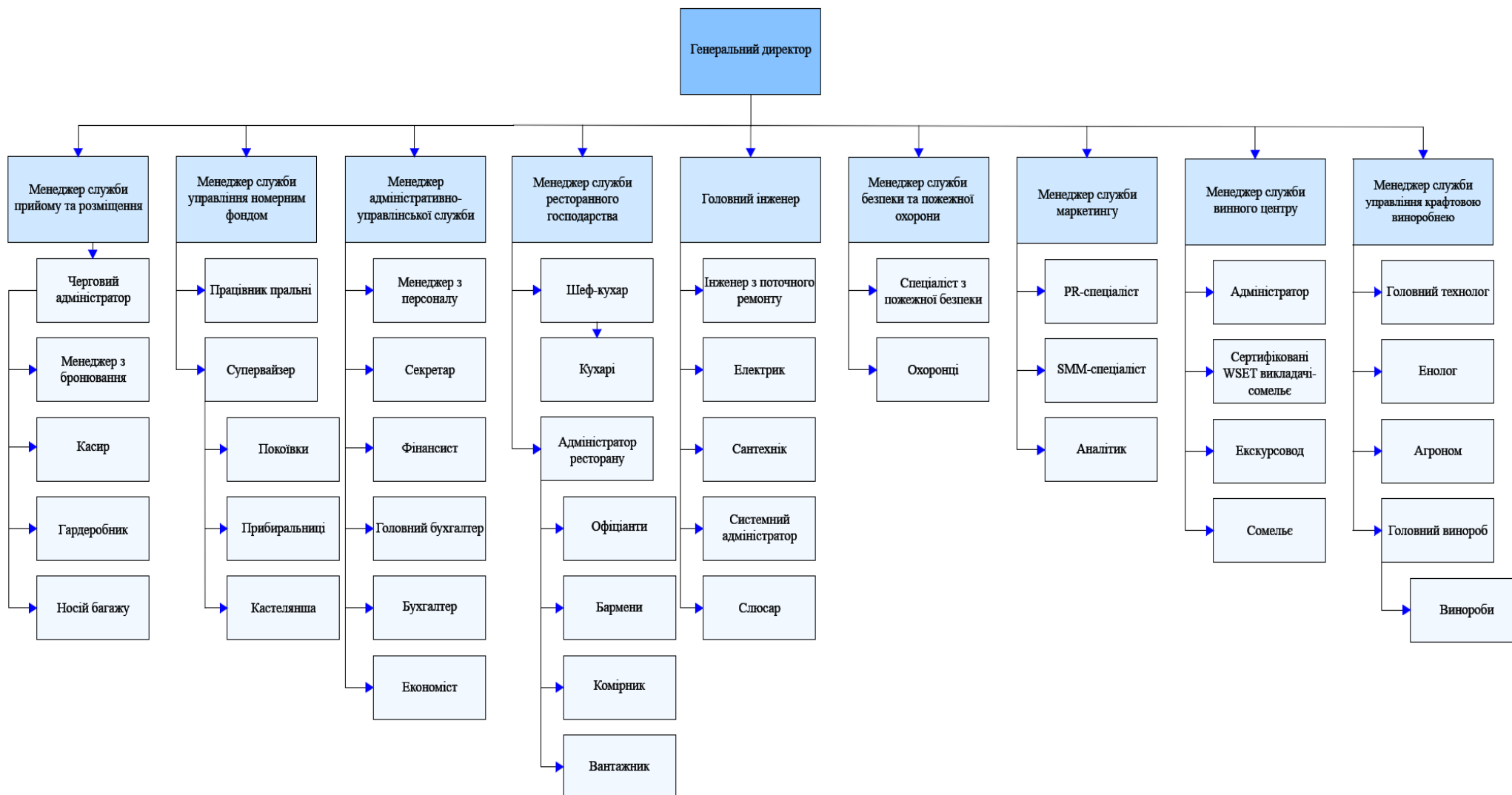
Список використаних джерел:

1. Матюшенко, Р. В. Шляхи розвитку винного туризму в Україні. *Практика і перспективи розвитку етногастрономічного туризму: світовий досвід для України* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 24 вересня 2015 р. Київ : НУХТ, 2015. С. 47–48.

2. Іщенко Т. І., Шидловська О. Б., Шолудько Ю. В. Винні готелі – новітній напрямок в індустрії гостинності України. *Наукові праці НУХТ*. 2013. № 52. С. 42–47.

3. Статистика пошукових запитів "Google trends". URL: <https://trends.google.com.ua/trends?geo=UA&hl=uk>





Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1А

№ поз.	Назва	Площа, м ²
Заклад ресторанного господарства		
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	30
2	Гардероб	14
3	Обідня зала ресторану з баром та зоною для живої музики	200
4	Вбиральня чоловіча	12
5	Вбиральня жіноча	12
6	Вбиральня для маломобільної групи населення	10
Виробничі приміщення		
7	М'ясо-рибний цех	15
8	Холодний цех	15
9	Гарячий цех	25
10	Овочевий цех	10
11	Кондитерський цех	12
12	Приміщення для різання хліба	6
13	Мийна столового посуду	12
14	Сервізна	8
15	Мийна кухонного посуду	8
Складські приміщення		
16	Завантажувальна	14
17	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	6
18	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені	6
19	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
20	Комора бакалійних товарів та напоїв	8
21	Комора сухих продуктів	6
22	Комора для овочів та коренеплодів	8
23	Комора тари та інвентарю	8
24	Приміщення комірника	6
25	Підсобне приміщення бару	7

Службово-побутові приміщення		
26	Кабінет менеджера ресторанного господарства	18
27	Кабінет бухгалтеря	12
28	Кабінет завідуючого виробництвом	12
29	Приміщення офіціантів і барменів	10
30	Гардероб для персоналу чоловічий	10
31	Гардероб для персоналу жіночий	10
32	Вбиральня персоналу чоловіча	6
33	Вбиральня персоналу жіноча	6
34	Білизняна	6
35	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	4
Технічні приміщення		
36	Електрощитова	10
37	Теплопункт	15
38	Вентиляційна камера припливна	15
39	Вентиляційна камера витяжна	10
Готель		
Приймально-вестибюльна група приміщень		
40	Вестибюль	90
41	Бюро прийому та реєстрації	12
42	Кімната чергового адміністратора	8,3
43	Швейцарська зона	4
44	Місце для багажних візків	6,6
45	Камера схову	10
46	Гардероб	20
47	Пост охорони	3
48	Вбиральня чоловіча	12
49	Вбиральня жіноча	12
50	Вбиральня для маломобільної групи населення	10
51	Лобі-бар	10
52	Підсобне приміщення лобі-бару	5

Приміщення побутового обслуговування і торгівлі		
53	Пункт продажу сувенірної продукції	10
54	Приміщення оренди спортивно-туристичного інвентарю	15
Приміщення винного центру		
55	Приміщення екскурсовода	10
56	Приміщення перекладача	8
57	Приміщення для сомельє	20
58	Приміщення адміністратора служби винного центру	15
59	Приміщення системного адміністратора	12
60	Аудиторії для навчання сомельє №1	30
61	Аудиторії для навчання сомельє №2	40
62	Аудиторії для практичних занять та дегустацій	50
63	Комора для зберігання обладнання та інвентарю	15
Житлові приміщення		
64	Номер I категорії для мало мобільних груп населення (двомісний)	34

№ поз.	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Чнітаз	Kolo	360x540x330	19
2	Чувальник	Kolo	600x500x180	14
3	Пісуар	Kolo	500x300x700	5
4	Поручні для підтримки	Vida-med	700x1000	8
5	Стіл	JYSK	900x600x750	33
6	Стілець	JYSK	450x450x1200	26
7	Вішалка для одягу	Mebelok	1100x550x1600	4
8	Барна стійка	Woodenstyle	3600x400x1050	1
9	Стелаж	Кронос	1000x600x2200	8
10	Камера схову	LEVMETAL	1400x500x2800	1
11	Візок для багажу	TOPEX	720x450x800	2
12	Крісло офісне	JYSK	800x700x1100	8
13	Шафа	JYSK	1100x600x2200	1
14	Сейф	GRIFFON	440x440x315	1
15	Шафа для ключів	Buromax	370x280x80	2
16	Стійка реєстрації	Mebelok	1800x640x1100	2
17	Телевізор	Samsung	1100x200x700	5
18	Стіл журнальний	JYSK	400x400x400	4
19	Крісло	JYSK	920x660x700	6
20	Диван	JYSK	2000x900x400	4
21	Ліжко функціональне	MED1	2100x1000x550	2
22	Ліжко односпальне	JYSK	2000x900x550	2
23	Тумбочка біля спального місця	JYSK	450x450x500	4
24	Тумбочка під телевізор	JYSK	1200x400x450	2
25	Душова кабіна з безбар'єрним входом	Ravak	1200x1200x2000	2
26	Шафа для одягу	JYSK	2000x600x2200	6
27	Підставка під багаж	JYSK	900x450x700	2
28	Принтер	Epson EcoTank	375x347x187	3
29	Ноутбук	HP 250 G9	320x250x187	7
30	Шафа для документів	Roko	800x450x1850	2
31	VR-окуляри	HP Reverb VR3000 G2 Headset	75x186x84	4
32	Ноутбук	HP Victus 16-E0423NW	320x250x187	4
33	Проектор	Acer AOpen QF12	232x168x92	3
34	Інтерактивна дошка	iBOARD IB B75	2210x124	1
35	Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	482x442x730	3
36	Шафа винна	H120D Frosty	1000x600x2200	3
37	Крісло	JYSK	600x400x700	21
38	Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	2210x124	2
39	Дегустаційний набір бокалів	Riedel Tasting Set	350x220x170	8
40	Стіл чотиримісний	JYSK	1500x700x850	20
41	Шведська лінія	Промтехноком	6500x1300x1400	1
42	Стіл двомісний	JYSK	750x600x850	4
43	Стілець	JYSK	400x400x850	88
44	Барний стілець	JYSK	400x400x815	6
45	Барна стійка	Woodenstyle	10000x500x1050	1

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 3

Таблиця 1 - Характеристика готельних підприємств світу які спрямовані на виробництво власного вина

Назва готелю	Короткий опис	Особливості готелю	Фото
"The Yeatman" (Португалія) [4]	Розташований у місті Порту, готель класу люкс з видом на річку Дору. Відомий своєю винною тематикою, винами власної марки, розкішними номерами та вишуканим рестораном.	<ul style="list-style-type: none"> Один із найкращих винних готелів у світі Власний винний погріб, преміальних португальських Ексклюзивні вина, створені у співпраці з партнерами Енотуристичні тури Винний SPA центр Підбір вин від професійних сомельє 	
"Castello Banfi Il Borgo" (Італія) [5]	Готель у середньовічному замку в регіоні Тоскана. Оточений виноградниками, де виробляється знамените вино "Brunello di Montalcino"	<ul style="list-style-type: none"> Власне виноробня Організація повного циклу винних турів Винний музей у замку Кулінарні майстер-класи з акцентом на поєднанні місцевих страв і вин Дегустаційні тури 	
"Clos de Vougeot" (Франція) [6]	Історична будівля в Бургундії, оточена виноградниками "Grand Cru". Служить центром енотуризму та виноробної культури регіону.	<ul style="list-style-type: none"> Екскурсії по виноробні та виноградникам Історичний музей виноробства Традиційні бургундські винні вечори Організація винних фестивалів Спеціалізовані курси з виноробства Організація приватних заходів 	

Таблиця 3 - Світові інноваційні напрями винного спрямування

№	Назва послуги або технології	Коротка характеристика
1	Кріогенна екстракція вина [45]	Використання сучасної технології для збереження аромату та смаку шляхом низькотемпературної обробки.
2	VR-екскурсії по виноробні [46]	Віртуальні екскурсії, що дозволяють зануритися у процес виноробства незалежно від місця знаходження.
3	Використання технології Інтернет речей (IoT) [47]	Застосування IoT для моніторингу умов зберігання і виробництва вина, що підвищує ефективність контролю якості.
4	Органічне та біодинамічне виноробство [48]	Виробництво натуральних вин без використання хімічних добрив, з дотриманням біодинамічних принципів.
5	Безалкогольне та слабоалкогольне вино [49]	Альтернативні варіанти вина з низьким вмістом алкоголю або без нього, для широкого кола споживачів.
6	Послуга зберігання вина [50]	Зберігання вина гостей у спеціальних умовах для його належного дозрівання та збереження якості.
7	Майстер-класи з виноробства [51]	Навчання, де гості можуть взяти участь у процесах виробництва та опанувати основи виноробства.
8	Корпоративні винні заходи [52]	Організація подій для корпоративних клієнтів з індивідуальною програмою дегустації і турів.
9	Майстер-клас від сомельє [53]	Навчальні заняття, де професійний сомельє знайомить гостей з основами дегустації, секретами вибору вина, поєднанням вин з різними стравами та культурою споживання.
10	Винна спа-терапія [54]	Процедури з використанням винних екстрактів, включаючи маски, ванни та скраби.
11	Пікнік на винограднику [55]	Організація пікніка серед виноградників з дегустацією та частуваннями на природі.
12	Віртуальні дегустації вина [56]	Онлайн-формат дегустації вин із професійним сомельє, який допомагає зануритися у світ смакових відтінків.
13	Винні тури [57]	Організовані тури з відвідуванням виноробні, дегустаціями вин та ознайомленням з процесом виробництва.
14	Випуск продукції під брендом клієнта [58]	Індивідуалізоване виробництво вина, яке випускається під брендом клієнта як унікальний продукт.
15	Винний бар [59]	Затишний заклад у готелі, де можна скуштувати вишукані вина з локальної виноробні.
16	Школа сомельє [60]	Навчальні курси для всіх, хто бажає опанувати професійні навички дегустації та вивчення вин.
17	Семінари з історії виноробства [61]	Лекції, що занурюють гостей у культурний та історичний контекст виноробства.
18	Екскурсії по виноробні [62]	Очні екскурсії з гідом по винному виробництву з ознайомленням з етапами виробництва.
19	Винні вечори [63]	Спеціальні вечори з професійним сомельє для дегустації вин у поєднанні з гастрономічними стравами.
20	Винні фестивалі [64]	Масштабні заходи з майстер-класами, дегустаціями і презентаціями від місцевих виноробів.

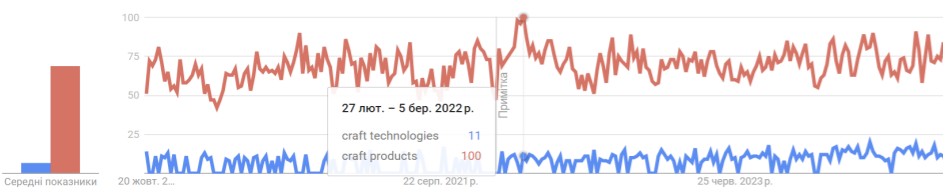


Рис. 1 - Динаміка пошукових запитів «крафтові технології» та «крафтова продукція» за минулі 5 років у Світі



Рис. 2 - Динаміка пошукового запиту "вино" за останні 5 років в Україні

Таблиця 2 - Характеристика готельних підприємств світу які спрямовані на спеціалізовані послуги пов'язані з вином

Назва готелю	Короткий опис	Особливості готелю	Фото
"Arts" (Іспанія) [7]	Розкішний готель у Барселоні з видом на Середземне море. Пропонує сучасний дизайн, висококласний сервіс і кулінарні шедеври.	<ul style="list-style-type: none"> Школа сомельє, яка пропонує курси різного рівня Тематичні винні вечори для гостей Спеціалізований винний бар з рідкісними винами Іспанії та світу Майстер-класи Екскурсії до виноробень регіону Каталонія 	
"Ritz-Carlton", (Бахрейн) [8]	П'ятизірковий готель на узбережжі Перської затоки. Поєднує арабську гостинність із міжнародним рівнем сервісу.	<ul style="list-style-type: none"> Власна школа сомельє Колекція вин із понад 300 найменувань Програма «Подорож вином», яка дозволяє дегустувати вина з різних регіонів Проведення дегустацій під керівництвом міжнародних сомельє Вишуканий ресторан, де створюються персоналізовані винно-гастрономічні комбінації Організація винних фестивалів та заходів для любителів і професіоналів 	

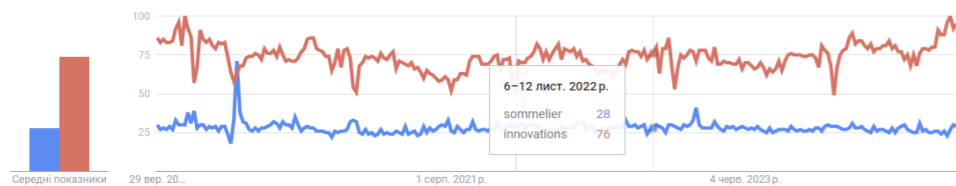
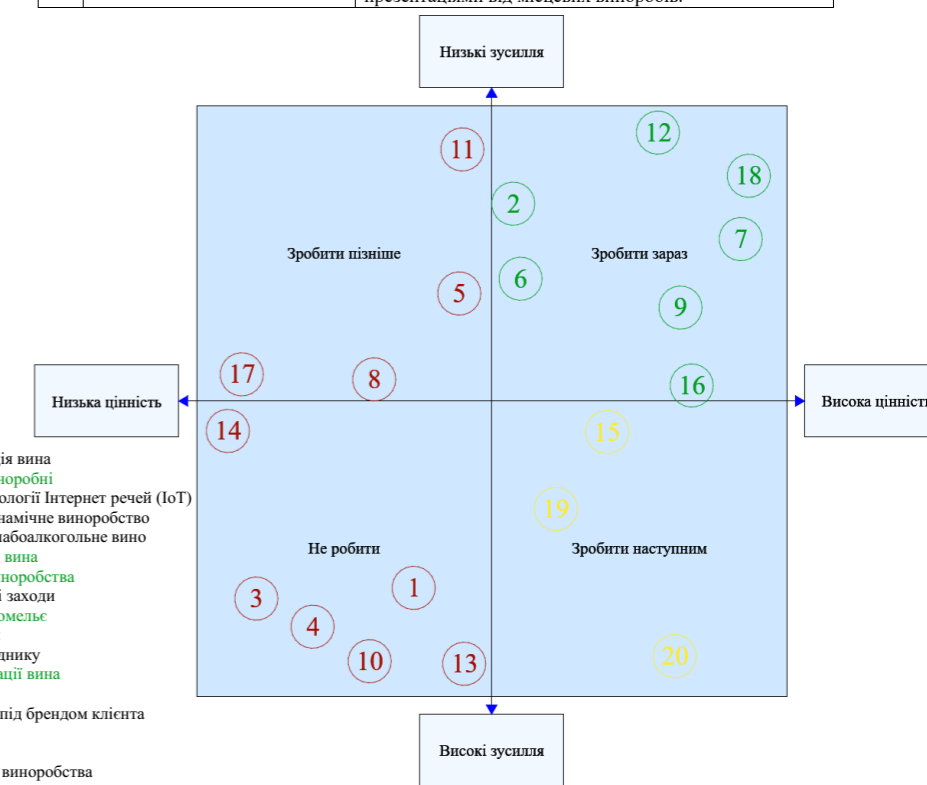


Рис. 3 - Динаміка пошукових запитів «сомельє» та «інновації» за минулі 5 років у Світі



- Кріогенна екстракція вина
- VR-екскурсії по виноробні
- Використання технології Інтернет речей (IoT)
- Органічне та біодинамічне виноробство
- Безалкогольне та слабоалкогольне вино
- Послуга зберігання вина
- Майстер-класи з виноробства
- Корпоративні винні заходи
- Майстер-клас від сомельє
- Винна спа-терапія
- Пікнік на винограднику
- Віртуальні дегустації вина
- Винні тури
- Випуск продукції під брендом клієнта
- Винний бар
- Школа сомельє
- Семінари з історії виноробства
- Екскурсії по виноробні
- Винні вечори
- Винні фестивалі

Рис. 4 - Матриця пріоритетів по методиці "RICE"

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

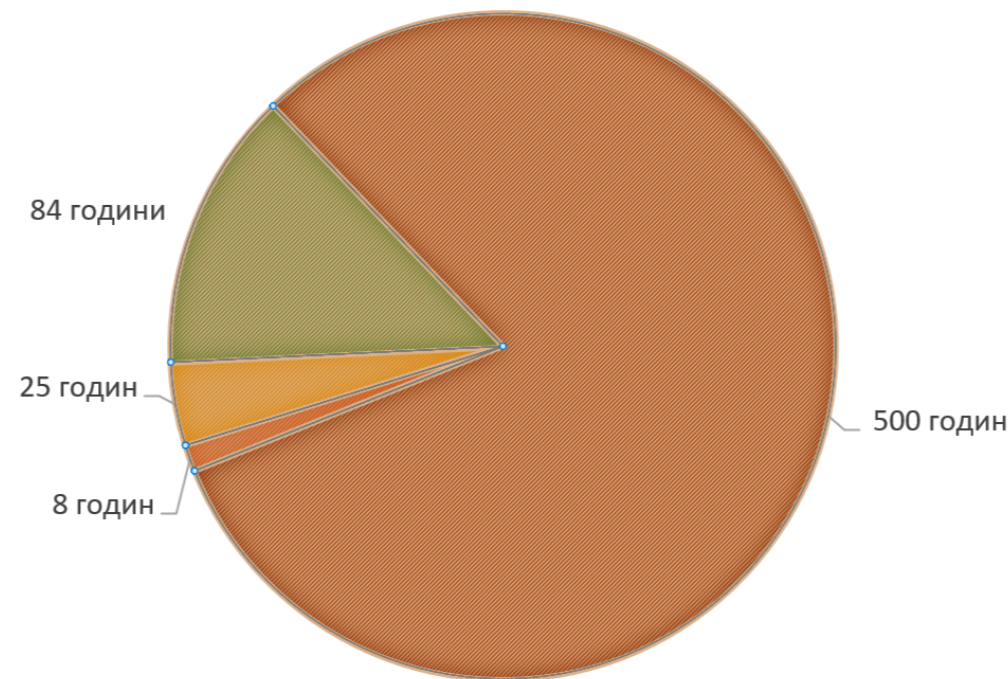
Таблиця 4 - Детальна характеристика послуг компанії "Della Toffola Group"

№	Назва послуги	Характеристика
1	Консалтинг та дизайн	<ul style="list-style-type: none"> Оцінка проекту: Врахування потреб готельного господарства та потужності самої виноробні, враховуючи доступну площу, естетичні вподобання, архітектурні та технологічні особливості. Технічний проектування: Розробка індивідуального плану комплексу з виробництва вина, інтегрованого в інфраструктуру готелю. Враховуватиметься потік туристів, естетичність дизайну, можливість організації дегустацій та інших заходів для гостей готелю. Фінансове планування: Оцінка витрат на придбання обладнання, монтаж і подальше обслуговування для задоволення потреб готельного господарства.
2	Поставка обладнання	<p>Компанія пропонує повний асортимент високотехнологічного обладнання для всіх етапів виробництва вина:</p> <ul style="list-style-type: none"> Обладнання для прийому та переробки винограду: Преси, подрібнювачі, сортувальники. Ємності для ферментації: Включаючи резервуари для контролю температурного режиму, що важливо для підтримки високого ступеня якості вина. Система фільтрації: Фільтри високої якості для забезпечення чистоти вина. Розлив та закупорювання: автоматичні або напівавтоматичні для розливу та закупорювання вина. Лабораторне обладнання: Обладнання для контролю якості та хімічного складу вина.
3	Встановлення та налаштування	<ul style="list-style-type: none"> Повна установка обладнання: Монтаж всіх виробничих ліній і приладів з урахуванням деталей та вільного простору. "Della Toffola Group" має досвід інтеграції обладнання в дизайнерські інтер'єри та обмежені простори. Налаштування процесів: Налаштування технологічних процесів виноробства для отримання якісного продукту з урахуванням побажань.
4	Автоматизація процесів	<p>Ця компанія також пропонує рішення для повної або часткової автоматизації виробничих процесів:</p> <ul style="list-style-type: none"> Автоматичні системи управління виробництвом: Забезпечують оптимальне управління виробничими процесами з можливостями очного або дистанційного контролю. Контроль якості: Системи моніторингу та контролю, які допомагають можуть автоматизувати контроль за ферментацією та іншими важливими процесами.
5	Навчання персоналу	<ul style="list-style-type: none"> Тренінги для персоналу: Компанія також організовує регулярні навчання технічного персоналу, який працюватиме на виноробні, з метою безпечної та правильної експлуатації обладнання.
6	Технічне обслуговування та сервіс	<ul style="list-style-type: none"> Регулярне технічне обслуговування: Технічний огляд обладнання та постачання запасних частин для забезпечення належного функціонування виноробні. Екстрена допомога: Оперативне реагування на технічні несправності, включаючи діагностику та ремонт.
7	Інтеграція з туристичними та дегустаційними програмами	<p>Також ця компанія має досвід створення інтегрованих виноробних підприємств в туристичній індустрії, тому також допомагає в таких питаннях:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дегустаційні зали та екскурсії: Проектування та облаштування зручних залів для дегустацій та проведення екскурсій гостям готелю. Маркетинг та брендінг: Підтримка в створенні концепції бренду вина, що виробляється у виноробні при готелі, консультації з просування його серед гостей та на зовнішні ринки.
8	Екологічні та енергоефективні впровадження	<p>Ще одним важливим фактором є те, що компанія "Della Toffola Group" пропонує рішення для зменшення впливу виноробні на навколишнє середовище:</p> <ul style="list-style-type: none"> Енергоефективні технології: Очисні споруди, енергозберігаюче обладнання. Відновлювані джерела енергії: Використання сонячних батарей або інших зелених технологій для зниження витрат енергії [12].
9	Міжнародна стандартизація	Ця компанія працює з виноробнями по всьому світу і має досвід інтеграції своїх рішень в готельні комплекси різного рівня. Вона відповідає міжнародним стандартам якості та гарантує відповідність обладнання вимогам сертифікації СС.

Таблиця 5 - Характеристика компаній які спеціалізуються на створенні обладнання для виноробства та інших послуг пов'язаних з створенням виноробні

Компанія	Характеристика
"Della Toffola Group" [12]	Пропонує не тільки традиційні системи пресування, фільтрації та зберігання, але й інноваційні системи контролю якості, автоматизацію процесів та спеціалізовані лінії для крафтового виробництва. За рахунок свого досвіду, компанія також може допомогти в детальному проектуванні виноробні та навчанні персоналу.
"Enoveneta" [68]	Пропонує обладнання для виробництва вина, від пресів та систем фільтрації до резервуарів для бродіння та зберігання. Основною відмінністю цієї компанії є підхід до зниження споживання енергії та економії ресурсів. Однак компанія більше спеціалізується на великих виноробнях, а спектр рішень для невеликих крафтових виноробень може бути обмежений.
"Pellenc" [69]	Спеціалізується на обладнанні для збору винограду та першої обробки. Продукція відрізняється високою продуктивністю і надійністю, але орієнтується на початкові виробничі процеси. Але ця компанія не надає послуг з навчання персоналу та немає великого досвіду в створенні крафтової виноробні.

Тривалість навчання



- WSET Level 1 - Основні поняття виноробства, види вин, основні правила дегустації, поєднання вина з їжею.
- WSET Level 2 - Вивчення основних сортів винограду і виноробних регіонів світу, різних стилів і категорій вин, принципи виробництва вина та впливу різних факторів на смак.
- WSET Level 3 - Поглиблений аналіз винограду, винних регіонів і методів виробництва, принципи оцінки якості, стиль і ціна вина. Включаючи техніку сліпої дегустації.
- WSET Level 4 - Включає в себе детальне вивчення виробництва вина, регіональні характеристики, світові ринки, принципи маркетингу та управління в розвитку вин. Навчання включає дегустації та вивчення широкого спектру вин.

Рис. 5 - Характеристика рівнів сертифікації "WSET"

Таблиця 6 - Орієнтовне устаткування для запровадження крафтової виноробні в готельному підприємстві

№	Назва обладнання	Виробник та модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання для виробництва вина				
1	Подрібнювально-відділювальна машина	Della Toffola NDC 8	1	≈ 1000,000
2	Прес для віджиму	Della Toffola PE 35	1	≈ 1000,000
3	Ферментори	GIMAR SELECOMPACT 200	10	≈ 4000,000
4	Пристрої для контролю температури під час бродіння	Delta T Systems TC-400	2	≈ 266,000
5	Промисловий фільтр	Della Toffola CFK-N 30	2	≈ 600,000
6	Автомат для розливу	AVE Technologies EFS	1	≈ 700,000
7	Закупорювальна машина	AVE Technologies F520	1	≈ 500,000
8	Етикетувальна машина	OMB ITALIA Srl S/600	1	≈ 400,000
9	Прилад для контролю якості	Various Options	2	≈ 200,000
10	Конвеєри для наповнення та закупорювання пляшок	AVE Technologies ILC 50	2	≈ 1000,000
11	Бочки для витримки вин	Tonnellerie Bordelaise Château Tradition 225	30	≈ 700,000
12	Стійки для бочок	CARGO PAK WINE BARREL RACKS 225	30	≈ 300,000
13	Помпи для перекачування вина	Della Toffola Pompa	2	≈ 400,000
14	Аналітичне обладнання (рефрактометр, рН-метр, титратор, спиртомер, ареометр, виномір)	Mettler Toledo	1	≈ 100,000
15	Разом: обладнання для виробництва вина			≈ 11166,000
Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні				
16	Комп'ютери	Lenovo ThinkCentre M70q Gen 3	2	45,000
17	Монітори	Asus vz239hc	2	13,000
18	Принтери	Epson EcoTank ET-2850	2	23,000
19	Програмне забезпечення	BAS Бухгалтерія (Business automation software for accounting. PROF)	1	10,000
20	Разом: Інше обладнання для функціонування крафтової виноробні			91,000
Обладнання для надання послуг зберігання вина та VR-екскурсій по виноробні				
21	Стелаж винний	GoodsMetall СТЖ212	2	60,000
22	Шафа винна	H120D Frosty	1	45,000
23	VR-окуляри	HP Reverb VR3000 G2 Headset	4	100,000
24	Ноутбук	HP Victus 16-E0423NW	4	140,000
25	Разом: Обладнання для надання послуг зберігання вина та VR-екскурсій по виноробні			345,000
26	Разом: Обладнання для виробництва вина, функціонування крафтової виноробні та надання інноваційних послуг			≈ 11602,000

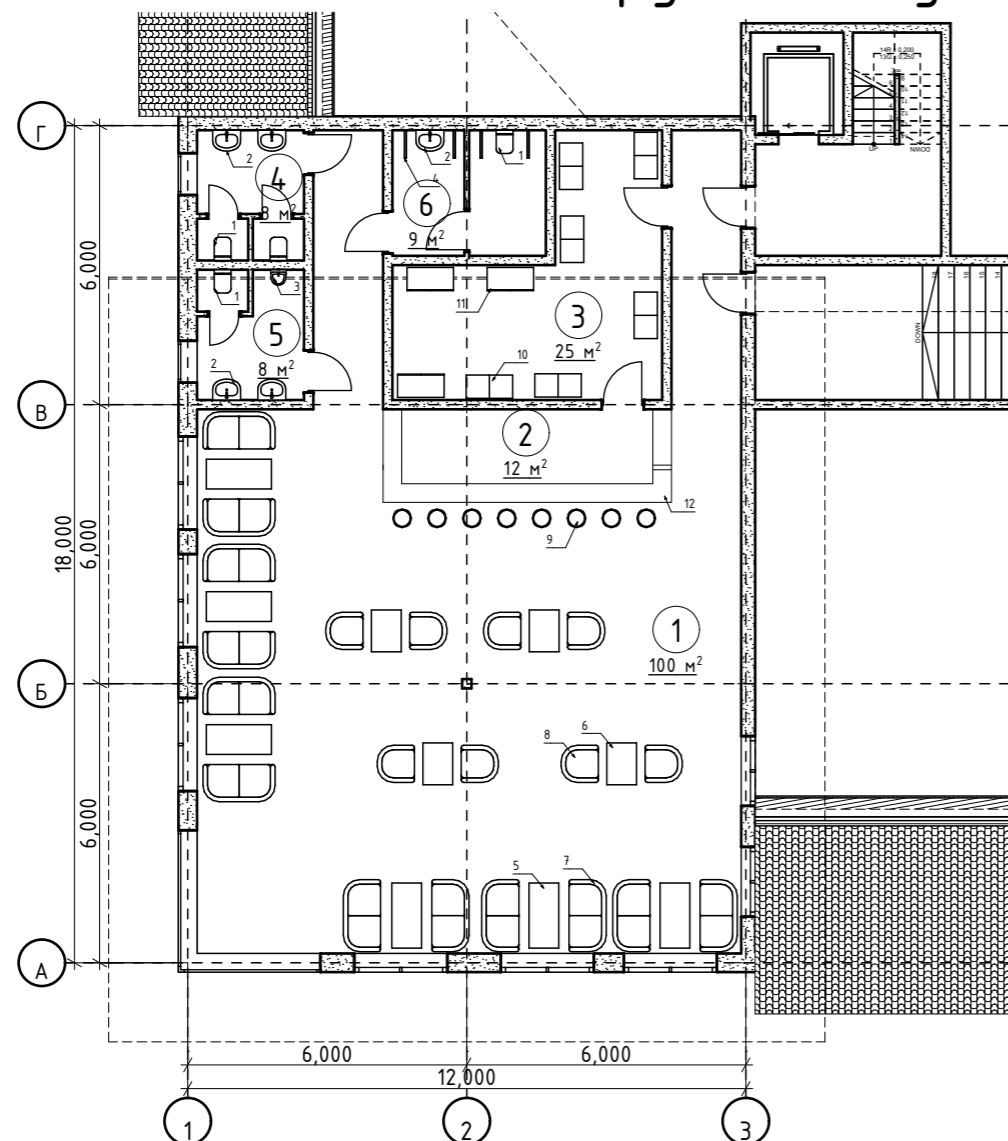
Таблиця 7 - Орієнтовне устаткування та матеріали для запровадження школи сомельє в готельному підприємстві

№	Назва обладнання	Виробник та модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі				
1	Підвісний проєкційний екран	EliteScreen Electric100XH 100"	2	30,000
2	Інтерактивна дошка	iBOARD IB B75	1	15,000
3	Проектор	Acer AOpen QF12	3	30,000
4	Шафа винна	H120D Frosty	6	270,000
5	Ноутбук	HP 250 G9	7	140,000
6	Акустична система з мікрофонами	HL Audio USK15A BT/USB	3	45,000
7	Членський внесок	WSET Approved Program Provider (APP)	1	≈ 40,000
8	Навчальні матеріали для сомельє	WSET Level 1,2	1	≈ 200,000
9	Дегустаційний набір бокалів	Riedel Tasting Set	20	100,000
10	Разом: Обладнання для школи сомельє та послуг на її основі			≈ 870,000

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 5

План винного бару на даху



Таблиця 8 - Експлікація приміщень винного бару на даху

№ поз.	Назва	Площа, м ²
Винний бар на даху		
1	Зала винного бару на даху	100
2	Зона бару	12
3	Підсобне приміщення бару	24
4	Вбиральня жіноча	8
5	Вбиральня чоловіча	8
6	Вбиральня для маломобільної групи населення	9

Таблиця 9 - Специфікація обладнання винного бару на даху

№ поз.	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Чнімаз	Kolo	360x540x330	4
2	Умивальник	Kolo	600x500x180	5
3	Пісуар	Kolo	500x300x700	1
4	Поручні для підтримки	Vida-med	700x1000	2
5	Стіл чотиримісний	JYSK	1400x640x750	6
6	Стіл двомісний	JYSK	900x640x750	4
7	Софа	JYSK	1550x800x800	12
8	Крісло	JYSK	800x800x800	8
9	Барний стілець	JYSK	400x400x815	8
10	Стелаж	Кронос	1000x600x2200	6
11	Шафа винна	H120D Frosty	1000x600x2200	3
12	Барна стійка	Woodenstyle	10200x500x1050	1

Таблиця 10 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі "Карпатська лоза" на 2025/31 рік

Стаття	Перший рік 2025р.	2026 рік	2027 рік	2028 рік
Доходи від Інноваційної діяльності	10099,550	10099,550	10099,550	10099,550
Витрати на впровадженні інновацій	18796,600	8697,050 + 6324,600 = 15021,650	4922,100 + 6324,600 = 11246,700	1147,150 + 6324,600 = 7471,750
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-8697,050 (збиток)	-4922,100 (збиток)	-1147,150 (збиток)	2627,800
Податок на прибуток	-	-	-	473,000
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	-	2154,800
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	-	21,3
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	-	12472,000/ 2154,800 = 5,8 + 3 (попередні 3 років) = 8,8 років